Edizione 2022

Cocktail internazionali

Storia e Curiosità

Davide Urgese

Section 01

Storia dei cocktails

01 La storia dei Cocktail

La definizione dei Cocktail

La prima definizione di Cocktail viene da un giornale statunitense di Houston nel 1806: il giornalista cerca di spiegare ai lettori cosa è un cocktail e lo definisce un “liquore” fatto con distillati, acqua, bitter e zucchero in grado di corroborare il corpo ed alleviare la testa…
Nel 1860 abbiamo una delle prime pubblicazioni riguardo i cocktail, il “Bartender Manual” di Harry Johnson, all’interno del quale sono codificati molti drink a base vermouth e gin, fra cui spicca la ricetta del Martinez.
Nel 1862 abbiamo la prima guida ” Bartender’s Guide” scritta dal professore e maestro di tutti i baristi, Jerry Thomas, al cui interno troviamo 10 cocktail codificati. La vera innovazione discriminante che lo distingueva dai beveroni a base frutta e soda dell’epoca, era l’utilizzo dei bitter, sia Angostura che Peychaud, ed infusioni a base di assenzio.
La guida verrà più volte aggiornata dal Professore, includendo mano a mano, i must dell’epoca come il Tom Collin’s nel 1876.
Altra guida importante del periodo è la “Cocktail Boothby American Bartender” del 1891, un libretto con ben 361 ricette codificate, con molti trucchi del mestiere e alcune malizie per la preparazione di ottimi drink.

I cocktail di questo periodo sono essenzialmente composti con pochi ingredienti, aromatizzanti a base di erbe, vermouth o bitter, sia dolci che amari, come già detto, o sono dei Sour, allungati o meno con acqua di soda, come i Fizz o i Collins, il cui obiettivo principale era di stemperare il carattere alcolico irruento e la poca finezza organolettica dei distillati dell’epoca.
Il “sour mix”, di semplice esecuzione fatto con zucchero e limone, fu alla base di moltissimi cocktail dell’epoca, in quanto composto con ingredienti di facile reperibilità e dal costo minimo. Era in grado di caratterizzare un mix con un distillato, con gli elementi alla base della piacevolezza del gusto, che ritroviamo anche nell’ambito enologico: la dolcezza e l’acidità (si pensi ai Moscati dolci, freschi di facile beva, per via della gradevole acidità).
Jerry Thomas pur non essendo un creatore di cocktail, viene riconosciuto come il fondatore della moderna mixologist, in quanto codifica e spettacolarizza il mestiere del barman eseguendo con gesti veloci, giostrando bottiglie speciali di sua invenzione, shaker e stirrer decorati con gioielli luccicanti, tutti i cocktail conosciuti, come Sour e Fix, creando per la prima volta una forte attenzionalità del cliente sulla gestualità del barman.

La sua popolarità era trasversale su tutti le classi sociali e, grazie ad essa, arrivò a guadagnare cifre importanti per l’epoca, di molto superiori agli stipendi di politici e banchieri. Fu uno il primo barman a potersi vantare di aver lavorato nei bar più lussuosi d’America, anche se New York rimarrà per lui la città nella quale ebbe le maggiori soddisfazioni.
Il successo del cocktail è inarrestabile ed inevitabilmente arriva il primo “Cocktail Party ” ufficiale che viene dato nel 1917 a St . Luois, nel Missouri, organizzato dalla sig.ra Welsh, contando ben 50 invitati.
La moda dei cocktail party dilaga presto ovunque, arrivando anche in Italia, ben descritta da Tommaso Marinetti in un brano della “Cucina Futurista”, dove giudica deprecabile la diffusione di tale anglosassone usanza, reclamando a gran voce il ritorno alle radici più genuine dell’italico vino.

La flossera, l'arrivo del ghiaccio e la soda

Fra la fine del 1800 e l'inizio del 1900, accaddero due avvenimenti che modificarono il modo di bere dell'epoca, il primo, la fillossera, ebbe conseguenze nel breve, il secondo, la nascita della refrigerazione industriale, le ebbe per sempre. La terza, la soda, prodotta su scala industriale, modificò il nostro modo di bere e di interpretare l'acqua. Nel 1893 fa la sua comparsa la fillossera, un afide proveniente dall'America che devasta i vigneti di tutta Europa, decimando il patrimonio ampelografico di moltissime nazioni, decretando una graduale scomparsa dalle liste dei cocktail con base Cognac e Brandy, sostituiti con i distillati tipici degli stati che avevano una tradizione cerealicola e frutticola.
Il Sazerac in America verrà modificato con il Bourbon, il Sidecar vedrà la declinazione con il gin (White Lady), così come lo Stinger verrà proposto solo sulle navi da crociera ad uso e consumo di una clientela ricca e sofisticata. Molti drink a base vermouth divennero esclusivi e sinonimo di prestigio, serviti solo nei bar di classe superiore.

I drink aperitivi di fine 800, che vedevano dosi di vermouth pari al distillato o comunque intorno ai 4/10 del totale, diventarono più secchi ad inizio 900, forse per un'evoluzione del gusto o forse per risparmiare sul prezioso vino fortificato, lanciando la moda degli aperitivi secchi che avrà nel Martini il suo capostipite.
Il Calvados il distillato di mele della Normandia, fino ad allora praticamente sconosciuto alla massa, visse il suo periodo di massimo splendore, consumato liscio e miscelato in alcuni interessanti drink fra cui l'Angel Face, il Bentley e il Fallen Leaves.

Nel 1850, il Dr. John Gorrie, (foto a colori a sx) dimostra che si può produrre ghiaccio anche in modo "artificiale", prima di allora infatti, l'uomo dipendeva dalla natura per la conservazione dei suoi alimenti.

Un inverno particolarmente ricco di neve permetteva di farne una buona scorta, ghiacciarla in appositi locali della casa, ed utilizzarla per refrigerare gli alimenti.
Questa pratica era però era solo possibile in determinati luoghi della terra, pertanto l'alimentazione umana subiva questa importante modifica territoriale.
In verità le persone abbienti ed i bar alla moda per ricchi ed annoiati borghesi hanno il ghiaccio da alcuni anni grazie a Federic Tudor, (foto dx) un geniale uomo d'affari di Boston.
Questi osservò i laghi ghiacciati a nord della sua città ed ebbe l'idea di trasportare il ghiaccio in blocchi con la sua nave nei luoghi dove poteva essere venduto con profitto.

Nel 1808 fa il primo tentativo, in inverno mette i suoi uomini a segare la superficie ghiacciata del lago, ne fa dei parallelepipedi facilmente trasportabili che isola nella stiva della sua nave con paglia e teli.
Il carico parte ed arriva con successo in Martinica. E' la chiave di volta del mondo della miscelazione e della conservazione delle caraffe di cocktail. Nel 1833 il viaggio è da record, una sfida che il mercante inglese vuole vincere dopo i "vicini" Caraibi e l'Europa.
Il 13 settembre 1833 dopo 4 mesi di navigazione la Tuscany, nave da trasporto di Tudor, partita con 180 tonnellate di ghiaccio da Boston, arriva a Calcutta con 100. La gente segue l'evento dello sbarco con gli occhi di chi vede un miracolo. I cristalli ghiacciati vengono sbarcati e venduti con successo e profitto agli uomini d'affari indiani che sanno che una bibita fresca potrà essere venduta al quadruplo di una calda o resa fresca dal ghiaccio sporco, per uso esterno, proveniente dai pochi nevai all'interno dell'India.
I cristalli dell'americano sono puri perchè ottenuti da laghi e fiumi ghiacciati, quindi utilizzabili all'interno della bibita.
Nel 1851 brevetta un fabbricatore di ghiaccio, che però non vide mai un applicazione commerciale.

La flossera, l’arrivo del ghiaccio e la soda

Dopo vari brevetti, a cura di altri ricercatori, si arriva al 1866, quando Thaddeus Lowe, (foto sx) inventa e produce commercialmente la prima macchina del ghiaccio, che sarà venduta a Dallas, in Texas, stato americano notoriamente molto caldo.
Lowe sfrutta semplicemente i suoi studi sui raffreddamenti dei gas che ha sviluppato durante la guerra civile, quando crea il pallone aerostatico “Intrepid” usato per l’osservazione delle truppe dall’alto.
Nasce la moda di bere alcolici su ghiaccio e i primi cocktails detti “on the rocks”.
I prezzi accessibili del ghiaccio diffondono la moda a livello capillare.
Nasce lo shaker per raffreddare, con rapidi gesti, una miscela di alcolici e la moda di costruire direttamente nel bicchiere il drink, con bottiglie o caraffe non refrigerate. I drink cosidetti “bowl”, larghi contenitori in vetro, da dove tutti attingevano con un mestolo, cadono nell’oblio.
Nei primi del 900 la fabbricazione del ghiaccio si diffonde ed arriva anche nel Vecchio Continente, dove nascono Americano e Negroni, i primi “on the rocks” italiani.

Un altro ingrediente fondamentale fu la soda, che rendeva i drink ancora più bevibili, grazie al leggero pizzicore che lasciava in bocca.
I sifoni per la soda divennero comuni a partire dall’inizio del 900, mentre già sul finire del 1800, la Hiram Codd di Londra, brevettò una bottiglia per contenere liquidi gasati.
I primi tentativi per la fabbricazione dell’acqua gasata vanno comunque attribuiti a Joseph Priestley, un inglese, che già nel 1767, scoprì il modo di aggiungere anidride carbonica all’acqua, mentre la prima azienda europea in assoluto è la Schweppes, fondata nel 1792 a Londra da un immigrato svizzero tedesco che fece tesoro degli studi di Priestley. Mentre i meriti per la fabbricazione di soda, come noi oggi la conosciamo vanno a Anyos Jedlik, uno scienziato ungherese, che fondò una fabbrica di acque gasate a Budapest.

La crociata contro l’alcolismo di inizio secolo

Ai primi del 1900 si assistette alla crociata contro l’alcolismo in tutta Europa: i decessi per cirrosi superarono di gran lunga la soglia di guardia e lo stato sociale fu messo in pericolo. Aumentarono i delitti di sangue e i reati dovuti all’assunzione di alcol, pertanto per calmierare la situazione si procedette alla privatizzazione delle aziende di distillati in alcune nazioni e alla messa al bando dell’assenzio, che scomparve da tutti i ricettari dei cocktail. Solo alcune nazioni, come Spagna e Gran Bretagna, mantenettero la produzione dell’assenzio e permisero ancora il suo consumo. Questa messa al bando determinò anche una variazione gusto-olfattiva di decine di cocktail, infatti i liquori che avevano fra gli ingredienti questo botanico, i bitter e i vermouth in primis, cambiarono profilo organolettico, mentre si assistette all’uso maggiore da parte dei barman di aromatizzanti a base di frutta. Con la fine dell’assenzio scomparve anche una sorta di “signature” dei drink, infatti prima del Proibizionismo era usanza comune di molti bar tender affermati aggiungere sempre alcune gocce di questo liquore, per caratterizzare i cocktail. Questa “firma” era apposta anche ai drink più conosciuti come Manhattan, Martinez ed Old Fashioned dove questo ingrediente non era assolutamente previsto. Senza assenzio si assistette ad una nuova declinazione del gusto corrente, le gradazioni alcoliche calarono sensibilmente, nacquero cocktail dolci e più femminili. I principali aromatizzati utilizzati divennero ciliegia e scorze di arancia amare, provenienti dalle colonie del Centro America caraibico.

La parentesi italiana del futurismo

Molti storici della miscelazione e del bar a torto dimenticano, parlando solo di Tiki-Era o Proibizionismo, questa importante parentesi della nostra storia di inizio 900.
I primi passi del movimento si mossero proprio all'interno dei caffè milanesi, sancendo ancora una volta, l'indissolubile legame fra cultura e questo luogo di ritrovo fondamentale. A Milano, il piccolo "Caffè Centro" e il prestigioso "Savini" accolgono le prime animate discussioni del giovane gruppo di artisti di cui fanno parte Carlo Carrà, Luigi Russolo e Umberto Boccioni. Zuffe e clamori accompagnano la stesura nei primi anni del 900, del Manifesto tecnico della pittura futurista, la prima disciplina artistica a venir presa in esame. All'interno del "Caffè Campari" e del "Cova" si elaborano le prime strategie di rissosa propaganda.
Epiche scazzottate si segnalano nelle cronache dell'epoca nella terza sala del "Caffè Aragno" di Roma, e a Firenze, all'interno del "Paszkowski" e del "Giubbe Rosse", dove si può ancora ammirare un'opera di Depero.
All'interno di questi caffè Marinetti gridò i suoi proclami di rottura con il passato che ebbero l'effetto di incendiare gli animi degli aderenti al movimento, ed affermò che "Si pensa, si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia" facendo suo il motto del filosofo tedesco Feuerbach e di Brillat-Savarin, che scrisse che il destino delle nazioni dipende dal modo in cui esse si nutrono.
Se si fosse interessati ad approfondire l'argomento nel paragrafo dedicato alla "storia del bar" del sito sono trascritte due poesie futuriste, dove si possono trarre interessanti conclusioni sul servizio e i prodotti dell'epoca.

Il Movimento Futurista, mosso da ambizioni globali, fu la prima ed unica avanguardia artistica italiana a contaminare profondamente il pensiero creativo europeo in ambito artistico e culturale, e fu l'unico a prendere in considerazione il mondo convenzionale e statico della miscelazione e della cucina di allora. Non accettare supinamente le regole ed il sapere del passato fu uno dei principali dogmi del Futurismo che rinnegò il passato, stravolse e cambiò le regole dell'arte, della musica, della moda, trasferendo lo stesso impeto innovatore nella miscelazione con drink provocatori, spesso, ad onor del vero, imbevibili. Al tempo stesso anche la cucina si caratterizzò per gli abbinamenti azzardati e per l'estrema cura data alla presentazione del piatto, aspetti che, anni più tardi riletti opportunamente, daranno vita alla Nouvelle Cousine.
La principale bizzarria dei futuristi fu la dichiarazione di guerra al piatto nazionale italiano: la Pastasciutta, considerato un cibo disdicevole, voluminoso, che portava sonnolenza e fiacchezza durante la sua digestione difficoltosa, esaltando, al contempo, l'italico riso che venne proposto in decine di appetitose varianti. La principale ragione di questa propaganda nasceva dalla dipendenza estera per l'approvvigionamento del grano, viste le sanzioni economiche nate all'indomani dell'aggressione coloniale italiana all'Etiopia. Il rinnovamento dei codici della cucina si completava con l'abolizione delle posate, per introdurre anche la sensazione tattile nella degustazione dei piatti. Molti di questi piatti si completavano anche con rumori, per fare in modo che la cucina potesse includere tutti i sensi cognitivi dell'uomo. L'obiettivo di Marinetti era di restituire all'uomo la ricchezza delle sensazioni e del godimento del piatto in tutta la sua completezza e ricchezza, abolendo il volume e la gozzoviglia, legata al solo nutrimento ed appagamento "animale" dello stomaco.
Il movimento futurista aprì anche un ristorante, "La taverna del Santopalato", ribattezzata dagli aderenti al movimento "La Taverna d'alluminio", che divenne, di fatto, l'applicazione e realizzazione pratica di queste idee.

La parentesi italiana del futurismo

La scelta della città non è del tutto casuale, infatti Torino si apprestò, dopo aver generato il Regno d'Italia, "ad essere la culla di un altro Risorgimento storico, quello gastronomico".
Il ristorante vide la luce l'8 marzo 1931 a Torino, inaugurato da F.T. Marinetti in persona, con il cuoco luminare Angelo Giachino ai fornelli, coadiuvato da Piccinelli e Borghese. La cena che ne seguì fu una singolare sfida culinaria fra i due professionisti e l'aeropittore Fillia e il critico d'arte P.A. Saladin.
Angelo Giachino fu il titolare di questo locale che ebbe vita breve, poichè la cucina proposta, nell'intenzioni nata come nazional-popolare, in realtà era provocatoria, sovversiva, elitaria, di difficile realizzazione ed interpretazione. I piatti proposti non erano creati per essere mangiati, ma per essere visti come opere d'arte globali, a dimostrazione di ciò, un critico culinario dell'epoca, presente ad uno dei primi banchetti futuristi, consigliò di sedersi a tavola senza avere appetito…Piatti dolci-salati, semicrudi dalle rapide cotture, regolate come "un motore di un idrovolante per alte velocità", dalla sequenza disordinata, (celebre il pranzo al contrario partendo da caffè e dolce), da gustare in rapida sequenza, condito da sollecitazioni visive e auditive, si scontrò nettamente con la concezione storica secolare dell'alimentazione italiana, fatta di cotture medio lunghe, cura degli abbinamenti e rilassata convivialità.
Le polibibite alcoliche ed autarchiche, completate da decorazioni fatte di cibi in contrapposizione con il gusto del liquido, dominate dall'ossimoro dolce-salato o dolce-piccante, non incontrarono il gusto di allora fatto di accostamenti lineari, dolce-amaro.
Il Santopalato non sarà l'unico locale aperto dal movimento, prima di questo videro la luce a Roma il "Teatro sperimentale degli Indipendenti" in via Avignonesi, dove l'architetto futurista Virgilio Marchi ristrutturò il bar con pannelli dipinti da Ivo Pannaggi.
Nel 1921 aprì il "Bal tic tac" decorato da Giacomo Balla e poco dopo il "Cabaret del Diavolo" situato nelle cantine dell'Hotel Elite di via Basilicata. Qui Fortunato Depero disegna grandi immagini murali ed arredi per tre grosse sale, denominate Paradiso, Purgatorio ed Inferno. Diavoli, anime redente ed angeli, creano un ambiente di grande suggestione scenografica, il cui motto, posto all'ingresso del locale è "Gaudeo ergo sum". Le consumazioni proposte sono in linea con il locale: "Melma bruna", "Fuoco liquido" ed "Infuso sintetico digrignatorio" sono consumati ai tavoli dove si siedono gli Indivolati fra cui si conta anche il poeta romano Trilussa.

Il momento più alto per le ambizioni globali futuriste fu l' "Esposizione Coloniale di Parigi" dell'estate del 1931, qui l'architetto futurista Guido Fiorini, inventore della tenso-struttura, disegnò un magnifico padiglione battezzato "Italia", all'interno del quale si svolse un faraonico banchetto interamente realizzato con piatti inventati dagli aderenti al movimento che avevano il preciso compito di eliminare gli stereotipi della cucina italiana.
Il ristorante fu decorato con pannelli realizzati da E. Prampolini e le polibibite "Grandi acque" e "Giostra d'alcol" fecero da aperitivo, dopo di che le portate si susseguirono accompagnate da profumi spruzzati dai camerieri sulle nuche dei commensali. Il banchetto era corredato da rumori e luci che completavano le percezioni sensoriali dei commensali.
Balletti e canti si susseguirono "Come un uragano tropicale" scrive Marinetti, ma la vera sorpresa fu lo spettacolo di Josephine Baker, icona erotica degli anni 30, che fece la sua apparizione in sala ipnotizzando i commensali. Marinetti proseguì la cronaca del banchetto affermando: "Le sue gambe mondialmente celebri erano lunghi pennelli africani che avevano forse servito a Prampolini a dipingere i suoi pannelli".
Proprio il pittore realizzerà in seguito un ritratto della ballerina che per i futuristi fu un esempio di bellezza antiretorica, dinamica, che unì erotismo e modernità, insieme alla voglia di esotismo che fu seguente alle imprese coloniali.

La parentesi italiana del futurismo

Il movimento di inizio secolo, fondato nel 1909 da Filippo Tommaso Marinetti con il suo Manifesto Futurista, pubblicato dal giornale francese “Le Figaro”, perse successivamente la sua spinta innovatrice e provocatrice e finì per essere assimilato al periodo seguente, conosciuto come il ventennio fascista. La maggioranza degli aderenti al movimento Futurista fuoriuscì dal partito fascista non appena furono chiari i suoi propositi reazionari, di restaurazione storica e borghese. Il legame con il fascismo rimarrà per molti artisti aderenti al movimento, in quanto, essendo al potere nel periodo, assicurerà i finanziamenti necessari al proseguimento dell’opera di pittori ed architetti. Uno di questi, Fortunato Depero, alla fine della guerra dichiarerà che lui, come tutti d’altra parte, “Aveva bisogno di mangiare”…
Tornando al discorso relativo al mondo del bere, lasciando ad altri le riletture in chiave politica del movimento, il Futurismo, cambiò i nomi degli strumenti e dei protagonisti della miscelazione, in nome di un forte sentimento nazionazistico, molto sentito ad inizio secolo da tutte le realtà europee e non solo, che porteranno anche all’isolazionismo Americano.
Lo shaker divenne “l’Agitatore”, il barman “il Miscelatore”, il cocktail “La Polibibita”, il bar “il Quisibeve”, il menù “il catalogo o lista vivande”, il maitre “Il Guidapalato”, il brandy “Arzente” e il whisky, “Spirito d’avena”.

Le miscele divennero autarchiche, ed utilizzarono come basi alcoliche grappa ed arzente, e come aromatizzanti rabarbaro, genziane, assenzi, rosoli, ma soprattutto vini e vermouth della tradizione italiana.
Cosa molto interessante fu l’uso delle spezie come decorazione “attiva” aromatizzante e di infusioni alcoliche di fiori e frutta esotica autoprodotte, come la rosa damascena e l’ananas.
Concetti ripresi decenni più tardi dai mixologist di tutto il mondo, ma che ebbe nei Futuristi i primi precursori, infatti già nel 1930 abbiamo delle polibibite con timo, cumino e rosmarino, tipiche erbe della tradizione culinaria, poste in infusione in alcol.
Per la frutta abbiamo liquori a base di ananas e datteri, prodotti considerati italiani, per via del neonato impero coloniale a sancire il successo dell’Italia e della sua politica espansionistica.
La scelta dell’autoproduzione fu in parte dettata dall’embargo commerciale con cui fu sanzionata l’Italia all’indomani dell’aggressione all’Etiopia.

Improvvisamente l’Italia fu estromessa dai commerci e i miscelatori futuristi dovettero sopperire alla mancanza di aromatizzanti e liquori d’importazione, con produzioni proprie o con l’uso di distillati tipici della tradizione italiana.
Al movimento dobbiamo anche la creazione di nuove categorie di miscele: “permangiare” (antipasti ed aperitivo), “perlazarsi” (dessert e dopo cena), “Guerrainletto” dal forte apporto energetico, allo scopo, come sottolinea Marinetti, di fecondare e creare la nuova razza italiana. Suo contrapposto le polibibite “Paceinletto” vere bombe alcoliche con infusioni d’erbe, in grado di stimolare il sonno ristoratore e i “Prestoinletto”, adatti alle fredde notti invernali. Infine gli “Snebbianti” forti corroboranti in grado di far prendere decisioni strategiche e fondamentali, liberando il campo, grazie alla dotazione alcolica, da morali, dubbi e tentennamenti e le “Inventine”, polibibite fresche, inebrianti in grado di stuzzicare la mente, per avere idee fulminanti.

La parentesi italiana del futurismo

Le ricette futuriste non riportarono mai le dosi esatte espresse in centilitri e raramente vennero espresse in frazioni di prodotto, mentre di alcune non sapremo mai la ricetta. “Quisibeve rose e fiori” e “Polibibita sanatrice” sono citate sulla lista vivande di un banchetto svoltosi alla Galleria Pesaro di Milano nel giugno del 1933, di cui però non viene riportata la ricetta e di cui non vi è traccia sul libro di Marinetti, “La cucina Futurista” dato alle stampe l’anno prima, nel 1932.
Non ci fu mai un illustrazione del bicchiere da utilizzare (unici due casi il “Brucio in Bocca” di Barosi, che schematizza una coppa cocktail per spiegare la sequenza di strati del suo Puosse Cafè e la “Coppa di Brividi” di Fortunato Depero che disegna ingredienti e bicchiere).
La ragione è semplice, trattandosi di un movimento artistico di ispirazione anarchica e dissacratoria delle regole, i futuristi volevano solo dettare gli abbinamenti di gusto e non le dosi ferree, lasciando la fantasia del miscelatore al potere. In tal senso Marinetti afferma : “Ogni errore di dosaggio, potrà dar vita ogni volta ad una ricetta diversa”… l’esatto contrario della volontà espressa dalla codifica Iba…
Un pittore futurista, Enrico Prampolini, propone una polibibita chiamata “Grandiacque” con uguali quantità di liquore al cumino, anice, ginepro e grappa, mentre Alcide Saladin, un critico d’arte miscela in pari quantità liquore di rose, infusione alcolica di ananas e timo, nella polibibita “Piumenoperdiviso”.

Ai futuristi dobbiamo anche gli unici esempi di cocktail con il vino considerato da mensa, ricordiamo la “Giostra d’alcol”, a base Barbera d’Asti e il “Decisone” con Barolo, vino chinato, mandarino e rhum.
Il rhum, nella grafia francese nelle ricette futuriste, per via della permanenza parigina di Marinetti, viene considerato, per via delle conquiste in Africa, un genere coloniale, alla stregua di ananas, banane e spezie dolci.
Unica concessione ad un distillato straniero si ha nel “Brucio in Bocca ” creato dall’ingegner Barosi, che vede l’utilizzo del wisky, rigorosamente scritto senza “h”.
L'”Inventina”, con il Moscato d’Asti, rimane l’unico esempio di cocktail “in divenire” prevedendo al suo interno cubetti di succo di arancia rossa gelata, che sciogliendosi cambiavano colore e gusto al drink.
Un omaggio al cambiamento e alla velocità che vedeva l’utilizzo anche di un liquore ricavato per infusione dall’ananas fresco.
Queste miscele azzardate sono un complimento al vino, tanto che Marinetti cita : “Eleganti signore italiane, vi preghiamo di sostituire al Cocktail Party dei convegni pomeridiani che potrete chiamare a volontà l’Asti spumante della signora B, il Barbaresco della contessa C o il Capri Bianco della principessa D. In questi convegni sarà premiata la miglior qualità del vino radunatore”.
Tutte queste polibibite sono citate in fondo al capitolo, al termine della lista dei cocktail internazionali.
Ai futuristi dobbiamo anche la creazione delle pubblicità e delle etichette più innovative di inizio secolo, da cui scaturì uno dei maggiori sodalizi commerciali con il più famoso prodotto italiano da aperitivo, il Campari, utilizzato in alcuni cocktail originali, tra cui ricordiamo il “Rosabianca” con arancio, infusione di rose bianche e anice, creato da Giachino, per l’inaugurazione del ristorante il Santopalato.

La parentesi italiana del futurismo

Fortunato Depero, affermato pubblicitario dell’epoca, che si unì al movimento futurista, disegnò nel 1931 la famosa bottiglietta a tronco di cono del Campari Soda. Questa opera fu il coronamento di un decennale rapporto di collaborazione che vide decine di pubblicità e disegni.
La bottiglietta fu un innovativa idea per il mercato dell’epoca che vide per la prima volta commercializzato nella forma “ready to drink”, quindi realizzato nelle dosi giuste, volute dall’Azienda, uno dei “cocktail” maggiormente in voga all’epoca: il Campari con il selz.
La collaborazione con Campari ebbe inizio poco dopo il 1926, quando fu esposto alla Biennale di Venezia, il famoso quadro “Squisito al Selz” (foto sx), che era un indiretto omaggio al Commendator Campari ed al suo aperitivo. Questa collaborazione si concretizzò nella realizzazione nel 1930 del “Numero unico futurista Campari 1931”, un volumetto con quadri, disegni, liriche, pubblicità plastica e decorativa atte a illustrare e glorificare il Cordial ed il Bitter Campari.
Anche Nikolay Dugerhoff, altro eminente membro del Futurismo, disegnerà molti cartelloni per la Campari e per la Cora, famosa azienda torinese di vermouth, leader assoluta del periodo e prima ad esportare in America.
I suoi prodotti saranno gli unici, insieme ai vini Costa, ad essere presenti all’inaugurazione del Santo Palato.
Un altro contributo alla grafica pubblicitaria verrà anche dal torinese Ugo Pozzo, fondatore del movimento futurista nella città sabauda, insieme a Fillia, al secolo Luigi Colombo, con i suoi bellissimi pannelli disegnati nel 1930 per reclamizzare i vini e la birra italiani.(foto in alto a dx). Fu definito da Marinetti “Un ingegnoso mondializzatore di Torino”, ma che per il suo carattere schivo e modesto rimarrà nell’ombra del movimento, nonostante le indubbie qualità artistiche.
Ricordo ancora che per una completa visione delle ricette e della storia delle polibibite futuriste, bisogna scorrere interamente il capitolo, al fondo dopo la miscelazione codificata internazionale.

Il proibizionismo americano e la grande guerra

Seguendo la strada europea, l'America proclama il Proibizionismo nel 1919, il divieto totale di consumo e produzione di alcol, tale scelta segue anche una svolta politica, decisa lo stesso anno, ovvero la fuori uscita degli Stati Uniti dalla Società per le Nazioni, l'organismo precursore dell'ONU.
L'isolazionismo americano provocò limiti all'immigrazione, all'importazione di prodotti alcolici dall'estero e sancì la nascita dei prodotti di contrabbando, la cui produzione e commercializzazione è in mano alle bande di gangsters, fra cui spicca quella di Al Capone. In tale situazione si vede accrescere il consumo di gin, spesso di pessima qualità, per la sua maggior facilità di vendita e produzione, non necessitando dei lunghi invecchiamenti prima del consumo, come nel caso del Bourbon.
I cocktail a base gin spopolano, il whisky rimane un prodotto, per così dire elitario e si assiste alla nascita dei drink a base rum, distillato della vicina Cuba, agevolmente contrabbandato notte tempo dalla vicina Florida. Nei locali si serve spesso il "moonshine", tecnicamente un "whisky" bianco o se vogliamo una vodka poco raffinata, ottenuta dalla distillazione notturna al riparo da occhi indiscreti, di segale e mais, senza nessun tipo di invecchiamento, che viene miscelato a acqua, zucchero e limone, per smorzarne il carattere e celarne la presenza.

I locali simbolo di questo periodo sono gli "Speakeasy", luoghi quasi segreti, il cui accesso era vincolato alla conoscenza di una parola d'ordine. Il termine pare nasca dal fatto che l'ordinazione di drink alcolici doveva avvenire senza destare sospetti, quindi "parlando facile". A questi bar spesso si accedeva attraverso porte segrete situate in altri esercizi, spesso alimentari, controllati dalla mafia che monopolizzava questo mercato.
Per aggirare le leggi spesso questi locali offrivano un' attrazione esotica, molto spesso una tigre imbalsamata, per giustificare la presenza dei clienti all'interno del locale. In caso di irruzione della polizia, la giustificazione del titolare era che in realtà i clienti erano presenti solo per ammirare il trofeo, i quali ottenevano come complemento, incluso nel biglietto della visita, un drink.
Gli speakeasy divennero quindi conosciuti anche come "Blind Tiger", locali di una certa levatura, dove poter mangiare e seguire anche degli spettacoli, dove spesso l'ingresso era vincolato ad un dresscode che prevedeva giacca e cravatta per gli uomini ed abito da sera per le donne.
Mostrando un buon senso dell'umorismo, i locali di infimo lignaggio, furono battezzati "Blind Pig" ovvero il "Maiale Cieco", qui si potevano consumare alcolici, senza però avere il servizio di classe e l'offerta degli spettacoli degli speakeasy.
Come conseguenza del blocco della produzione il whiskey scompare come ingrediente nei drink in Europa, funestata, nel quinquennio precedente dalla Grande Guerra, gli ingredienti dei cocktails del periodo sono i distillati e gli aromatizzanti tipici delle nazioni in guerra, Gin, Cognac, Cointreau e Cherry Brandy come ad indicare la fratellanza fra Inglesi e Francesi, uniti contro la Germania. Molte distillerie americane chiudono e non riapriranno mai più. Solo alcune riescono ad avere uno speciale permesso di produzione dalle autorità legato alla distillazione di whiskey e di alcool, per uso medico. Infatti molti bitter curativi o tinture erano ancora necessariamente preparati in infusione alcolica.
L'Europa, cosi come la vicina Cuba, furono meta di gite alcoliche di molti americani che desideravano bere senza l'incubo della polizia. In Europa, alla fine della Prima Guerra Mondiale, molti hotel dovranno aprire un bar, in alcuni casi due come il Ritz Hotel di Parigi, per soddisfare le richieste dei molti turisti che si recavano nella capitale francese per ammirarne le bellezze architettoniche e bere ottimo Cognac. Anche alcuni barman americani affermati presero la via dell'Europa e dei caraibi, fra questi Frank Meyer, che viene ricordato come l'inventore del cocktail Sidecar, che emigrò dall'America nel 1921 ed aprì nel 1922 il Petit Bar proprio al Ritz di Parigi.

La fine del proibizionismo

Nel 1929 abbiamo la Grande Crisi, con il crollo di Wall Street nel venerdi nero della storia americana che determinerà il fallimento di molte aziende e la scomparsa di decine di distillatori, provati dal lungo embargo.
Nel 1933 il Proibizionismo decadde, questa scelta coincise nuovamente con la svolta politica del New Deal promossa e voluta da Roosvelt che capì l'importanza del libero mercato e che sancì il ritorno degli Stati Uniti nella Società per le Nazioni.
Con la fine del Proibizionismo, assistiamo alla nascita della Tiki Era, la moda americana di aprire locali con ambientazioni esotiche a ricreare una spiaggia con tanto di stelle marine seccate, conchiglie e sedute larghe e comode di midollino intrecciato. Il successo di questo format è da ricercare nel fatto che gli americani durante il periodo proibizionista si recavano, in massa, durante i periodi di vacanza, nei paesi esotici per eludere il divieto al consumo di alcolici, per potersi gustare in santa pace un drink, senza la paura di irruzioni della polizia o sparatorie.
Gli importanti attori di questa periodo sono due: Ernest Raymond Beaumont e Vic Bergeron. Il primo cambiò nome in Donn Beach e fu, di fatto, l' inventore di questa moda, quando aprì il suo locale a Los Angeles, più precisamente ad Hollywood, nel 1930, chiamandolo “Donn the Beachcomber”.
Qui creerà alcuni dei più famosi cocktail a base rum della storia della miscelazione, note al pubblico come le “Rapsodie del rum”. Il secondo soprannominato Vic the Trader, per via della sua attività di importatore, arriverà anni più tardi, precisamente nel 1944 quando aprirà il suo Tiki Bar, il “Trader Vic” all'interno del Westling Hotel a Seattle.

Questo fu il primo di una lunga serie di locali aperti da Victor Bergeron, il sogno americano in persona, se si pensa che fino a pochi anni prima, era proprietario di un semplice negozio di alimentari dei genitori e di un piccolo ristorante chiamato Hinky Dink's…
Entrambi ebbero molto successo e lanciarono cocktail e stili di bevande che si affermarono presso la clientela. A tal proposito, cito una gustosa curiosità . Nel 1978 il geniale ed incompreso cantautore umoristico Warren Zevon, al secolo Greg Ladanyi, scrive una canzone demenziale ed umoristica “Werewolves of London” (Lupi Mannari di Londra) citando il Trader Vic con la strofa “Ho visto un lupo mannaro bere una Pina Colada al Trader Vic, i suoi capelli erano perfetti!”. La canzone, inizialmente non capita, verrà rivalutata in seguito, come il genio del cantautore, forse troppo avanti per i suoi tempi.
Tornando alla cultura del bere in questo periodo, il distillato di riferimento è il rum, di diversi invecchiamenti, miscelato insieme nel medesimo cocktail, con aggiunta di aromatizzanti alcolici e succhi.
La qualità del rum è in generale ottima, ci sono centinaia di distillerie caraibiche che lo producono e le liste con la scelta del distillato nei bar sono lunghe e ricche di chicche, ormai scomparse ai giorni nostri.
Il drink simbolo del Beachcomber è lo Zombie, mentre il Trader Vic risponde con il Mai Tai e lo Scorpion, codificati nei libri che lo stesso Trader pubblica con molto successo.

La moda della Tiki Era si prolunga fino alla fine degli anni 50, grazie anche alla terribile parentesi della Seconda Guerra Mondiale, infatti le truppe impegnate nella guerra contro il Giappone nel Pacifico, trascorrono le brevi licenze premio dal fronte, nei bar esotici tipici di questi luoghi e, una volta ritornati in patria, gradiscono tale ambientazione.
La fine della Seconda Guerra Mondiale determina la successiva nascita della Guerra Fredda, con il regime comunista russo, a fronteggiare minacciosamente l'America.
Durante questo periodo ci sarà l'exploit del consumo di vodka, vera novità del mercato moderno e si assisterà alla conseguente nascita di decine di drink con tale ingrediente, prima riconosciuto soltanto come prodotto povero, ad appannaggio della sola classe operaia russa e quindi con implicazioni di consumo ad alta valenza politica, pregiudizi che decadranno solo con il tempo.
Il drink simbolo di questo periodo è il vodka Martini , seguito dal Moscow Mule, un mix di vodka e ginger beer, una bevanda sodata piccante a base di zenzero, che, fino ad allora, aveva riscosso ben poco successo.
La fine delle tensioni internazionali e la conseguente innovazione tecnologica del trasporto aereo in grado di abbassare tempi e cost dei viaggi, renderanno possibile la nascita del turismo di massa, specie nelle aree tropicali calde, a la scoperta di “nuovi” distillati e stili di consumo, che sanciranno il successo di Tequila e la Cachaca, prima di allora sconosciute.

La storia dei cocktail e consigli sull'esecuzione delle ricette

Le seguenti ricette in fondo al paragrafo sono tutte espresse in centilitri, come indicava la vecchia scuola italiana, evitando frazioni e once, che rendono la vita difficile al barman neofita o a chi si voglia dilettare nell'arte della miscelazione per conoscenti e amici.
La suddivisione in frazioni rende necessaria la conoscenza del bicchiere di servizio e della sua capienza, mentre la scuola americana con le once e le sue frazioni, mette a dura prova le nostre conoscenza matematiche.
Tutto diventa più facile se sappiamo che un oncia, indicata con la sigla "Oz" è pari a 3 cl, pertanto, se se leggiamo un oncia e mezzo, vuol dire che dobbiamo versare 4,5 centilitri.
Mezza oncia sono 1,5 centilitri, mentre 3/4 di oncia sono circa 2,25 centilitri e così via.
Per aiutare il barman novello in questa difficile arte, esiste il "Jigger" simpatico bicchierino dosatore in acciaio, fatto con due tronchi di cono incollati, della capacità di 4,5 cl e 2 cl che danno a tutti la possibilità di fare un drink preciso.
Con un buon allenamento, ovvero riempiendo bicchierini d'acqua, per poi versarli nel jigger, per verificarne la precisione, si arriverà ad avere "il polso tarato" in modo da poter lavorare a "mano libera". In caso contrario si continuerà a lavorare componendo le ricette con l'aiuto del jigger, cosa assolutamente normale anche per i barman esperti alle prese con clienti esigenti.

Bicchieri, quantità e regole generali

Tornando alla scuola tradizionale, quella italiana, con misure a noi comuni, si tenga conto che se la somma totale del drink è di 6/7 centilitri, si usa definirlo “short drink” ovvero “bibita corta”. La sua collocazione può essere sia “pre dinner” cioè “aperitivo” sia “after dinner” come digestivo da meditazione.
Il bicchiere è la coppa Martini, che va sempre raffreddata prima del suo utilizzo con ghiaccio a cubi e soda, oppure in frigo, se siete barman dotati al banco di questo elegante servizio.
La preparazione del drink è di due tipi, la prima si dice “shake and strain”, tradotto in “agitato e scolato” in coppa, oppure “mix and strain” ovvero “mescolato e scolato” sempre nel medesimo bicchiere. La prima operazione si svolge con lo shaker, la seconda con il mixing glass, una sorta di grossa pinta con un comodo beccuccio per meglio versare il contenuto.
La spiegazione di questi due procedimenti è semplicemente la necessità di ossigenazione degli ingredienti, che possono essere più o meno delicati.
Qui entra in gioco la sensibilità del barman autore della ricetta, tenendo presente la macro regola (che si contravviene in alcuni casi, il più eclatante il Vesper Martini) che i vermouth e i fortificati, in quanto vini non si agitano mai, a meno che non vi siano succhi di frutta insieme.

Nella drink list a seguire, per dare le indicazioni di costruzione del mix, i “Shake & Strain” verranno indicati con S&S, mentre i secondi con M&S.
Se siamo sui 10 cl. totali della ricetta, il bicchiere di riferimento è il tumbler basso, sempre riempito con ghiaccio a cubi cristallino.
I drink di questa categoria sono chiamati “Medium Drink” e normalmente sono eseguiti direttamente nel bicchiere, versando gli ingredienti mescolandoli successivamente con un cucchiaio lungo da barman detto “stirrer”.
Questi drink si chiamano anche “Build” cioè “costruiti”, poichè si compongono direttamente nel bicchiere.
Alcuni di questi sono shakerati e poi versati nel bicchiere, dove però il ghiaccio , non deve essere quello utilizzato nello shaker, spezzettato e brutto a vedersi, ma a cubi “nuovi”, per dare un aspetto migliore al drink.
Regola che può venire contravvenuta, nel momento in cui il barman si trovi in un attimo di lavoro pressante o a seconda del locale dove si opera. In discoteche e locali commerciali si tende ad utilizzare lo stesso bicchiere, sia come glass dello shaker Boston, sia come bicchiere di servizio, per velocizzare il servizio.

Appartenenti alla classe dei build ci sono anche i “Muddle” ovvero “Pestati” dove la preparazione degli alcolici nel bicchiere, viene preceduta dalla pestata che si da a spicchi di lime, eventuale frutta prevista in ricetta e zucchero di canna.
Il ghiaccio in questi drink è normalmente spezzettato o pilè, anche se a mio giudizio tende a sciogliersi troppo in fretta, annacquando il cocktail. Il consiglio è di mischiare cubi interi e pilè per aumentare la tenuta termica del ghiaccio.
Questi drink nella drink list successiva saranno indicati con la semplice B di build, mentre nel caso del pestato avremo la M di muddle.
Se ci troviamo di fronte ad una somma di 18/20 centilitri abbiamo un long drink che andrà servito in tumbler alto o Highball.
Questi drink si chiamano “Long Drink” o “Dissetanti”, vista la quantità di liquido servita e sono tendenzialmente poco alcolici e fruttati per dare facilità di beva al cliente assetato.

In qualunque caso, sia se build o shakerati, vale sempre la regola che il ghiaccio nel bicchiere che dovrà essere sempre fresco e cristallino.
Questi drink oltre che shakerati, spesso si frullano, sopratutto se nella ricetta è prevista frutta fresca o particolari texture di servizio, come i drink con presenza di gelato, detti Puff.
Nella seguente drink list saranno indicati con LD seguita dall’indicazione di costruzione, quindi S per shake, B per build e F per frullato.
Sempre frullati, ma in appositi blender tritaghiaccio ci sono i drink detti Frozen, ovvero dalla consistenza cremosa di una granita siciliana. Sono cocktail di scuola americana, normalmente declinazioni fruttate, fragola o banana, di cocktail famosi come il Daiquiri e il Margarita e sono serviti in doppia coppa cocktail o nel classico bicchiere detto sombrero.

Section 02

IBA Official Cocktail

I cocktail IBA

I cocktail IBA sono i drink universalmente riconosciuti dalla International Bartenders Association, il più autorevole organismo nel mondo del bartending.

Le ricette dei drink IBA sono codificate in maniera univoca, in modo che un drink sia riproducibile in qualsiasi parte del mondo. Le direttive elaborate dall'IBA includono gli ingredienti, le dosi, le guarnizioni, il bicchiere e la tecnica di costruzione del drink.

E' evidente la necessità di mettere ordine alle ricette dei drink: i membri dell'IBA sopperiscono a questo bisogno indicando le ricette dei cocktail ufficiali IBA. La lista cocktail IBA attualmente in vigore è stata elaborata nel 2011 ed è la quinta versione del ricettario.

IBA, la nascita

L'International Bartenders Association nasce ufficialmente il 24 febbraio 1951, tra le sale del Gran Hotel di Torquay, nel sud dell'Inghilterra. Alla riunione sono presenti 20 delegati di sette associazioni, che rappresentano i paesi di Gran Bretagna, Danimarca, Francia, Olanda, Italia, Svezia e Svizzera.

Durante il congresso viene eletto il primo presidente, Mr Billy Tarling della UKBG (United Kingdom Bartenders Guild). La presenza italiana è notevole e di grande importanza: nel congresso di Torquay i barman Angelo Zola, Rigoletto Benedetti e Luigi Parenti rappresentano l'A.I.B.E.S.

IBA e Italia

L'autorevolezza italiana è evidente e continua: nel congresso del 1960 Angelo Zola evidenzia la necessità di regolare i cocktail internazionali secondo delle direttive. Mr. Zola è anche il delegato più volte eletto presidente nella storia dell'IBA, contando sei mandati. A Mr. Angelo Zola è intitolato il premio più importante e prestigioso rivolto ai bartender, il celebre Angelo Zola Prize.

Secondo gli archivi dell'IBA fu Mr. Luigi Parenti, presente alla nascita dell'associazione, a tenere memoria dei fatti e della storia dei congressi IBA. Un altro membro italiano, Mr. Umbero Caselli, è stato eletto quattro volte tra gli anni 80 e il 2000.

Attualmente l'IBA conta 63 paesi membri: l'Italia mantiene la propria tradizione di membro fondamentale grazie alla presenza di Mr. Giorgio Fadda, vice presidente IBA.

I cocktail IBA

I ricettari IBA

I cocktail IBA ufficialmente codificati sono 77, e sono inclusi nel quinto ricettario ufficiale, stilato nel 2011. Dal 1961 ad oggi si sono susseguite cinque liste ufficiali, con drink differenti.

Nelle cinque edizioni vi sono state molte variazioni: i cocktail IBA presenti nei ricettari sono cambiati. Allo stesso modo anche le modalità di codifica sono variate: le misure, il numero di ingredienti, le categorie e le presenza di varianti.

Primo ricettario IBA:1961

Nel 1961 in Norvegia presso il Gausdal Mountain Hotel di Oslo viene stilata la prima lista dei cocktail IBA. I paesi che aderiscono all'International Bartenders Association si impegnano a rispettare le indicazioni fornite per la costruzione dei cocktail IBA.

La codifica dei drink IBA è il risultato di un anno di lavori: nel 1960, infatti, i rappresentanti dei paesi appartenenti all'IBA si riuniscono All'Hotel Scribe di Parigi. In quell'occasione il barman Angelo Zola propone la formazione di un comitato che uniformi le ricette dei cocktail. Ogni paese membro dovrà inviare le ricette in uso, che verranno discusse nel congresso del 1961 al fine di elaborare la prima lista dei cocktail internazionali IBA.

La prima lista dei cocktail IBA conterrà 50 cocktail, suddivisi in tre categorie: pre dinner, after dinner e any time. Le ricette dei cocktail IBA sono espresse in frazioni.

Secondo ricettario IBA: 1986

Il trascorrere del tempo propone alcuni cambiamenti in ogni aspetto della società; anche i cocktail IBA rientrano in questo status. Alcuni drink IBA non vengono più richiesti, e la semplificazione in frazioni delle ricette voluta dalla lista del 1961 ha reso alcune ricette storiche prive di interesse.

Nel congresso di Amsterdam del 1985 si decide di modificare la lista dei cocktail ufficiali IBA, che verrà stilata nella successiva riunione del 1986 a Deauville, in Normandia.

La seconda edizione dei cocktail ufficiali IBA prevede alcune importanti novità. Le ricette dei cocktail IBA sono espresse in decimi e vengono inserite nuove unità di misura come dash, spoonful, teaspoon, barspoon, grammi e centilitri.

I drink sono suddivisi in quattro categorie: pre dinner, after dinner, any time, long drinks. Il nuovo ricettario comprende 73 cocktail e 7 varianti. Nella nuova lista è presente una appendice che comprende 25 cocktail vincitori dell' International Cocktail Competition dell'IBA. In questo modo barman e cocktail vengono premiati.

I cocktail IBA

La lista dei cocktail ufficiali IBA del 1986 risulta molto controversa e confusionaria.

Terzo ricettario IBA: 1993

Il terzo ricettario dei cocktail IBA nasce nel 1993 presso l'Hotel Intercontinental di Vienna. Il compito principale del congresso è stilare una lista cocktail che ripari alle numerose polemiche del precedente ricettario IBA.

I cocktail vengono ridotti da 73 a 60 e alcune varianti sono incluse in un solo drink. Le ricette dei cocktail ufficiali IBA sono espresse in decimi: alcuni drink riportano però il vecchio frazionamento in terzi. Tutti i cocktail non potranno includere più di cinque ingredienti, per creare drink equilibrati.

I drink IBA sono suddivisi secondo le caratteristiche: Short Drinks – Pre-dinner/After-dinner Long Drinks – Alcolici/Analcolici. Nella lista del 1993 sono presenti 4 analcolici.

Quarto ricettario IBA: 2004

Il congresso IBA del 2004, presso l'Hotel Riviera di Las Vegas, sancisce la nascita del quarto ricettario dei cocktail ufficiali IBA.

I cocktail IBA vengono ridotti rispetto al precedente ricettario, passando da 60 a 54. In seguito la lista verrà revisionata più volte: i cocktail diventeranno 58, 65 e infine 66.

La più importante novità è l'introduzione del conteggio in centilitri: in questo modo si unifica la preparazione dei drink IBA. Le varianti dei cocktail vengono reintrodotte. La suddivisione dei cocktail viene rivista secondo le nuove categorie: pre dinner, after dinner, long drink, the most popular e special cocktail. Curiosamente, quest'ultima categoria includerà un solo cocktail, il Lady Boy, e cioè l'ultimo aggiunto.

Quinto ricettario IBA: 2011

Durante il 60° anniversario della fondazione dell'International Bartenders Association si assiste alla nascita del quinto ricettario dei cocktail IBA. Il congresso dell'Hotel Hilton di Varsavia decreta una nuova lista dei cocktail internazionali IBA.

I cocktail sono 68, ai quali verranno aggiunti alcuni famosi drink iba esclusi e delle varianti che ritornano ad avere la propria unicità. La lista dei cocktail IBA definitiva contiene 77 drink suddivisi in tre categorie: The Unforgettables, Contemporary Classics e New Era Drinks.

Le ricette dei cocktail IBA sono espresse in centilitri e once liquide e la categoria dei drink IBA The Unforgettables viene consegnata alla storia.

I cocktail IBA

Si decreta infatti che i cocktail appartenenti a tale categoria non potranno essere esclusi nelle versioni successive.

I cocktail IBA sempre presenti

Dal 1961 ad ora, dopo cinque ricettari, i cocktail IBA sempre presenti sono solo otto: Bloody Mary, Daiquiri, Grasshopper, Manhattan, Negroni, Old Fashioned, Paradise e Rose. A questi drink si uniscono Bacardi e Planter's Punch, sempre presenti con denominazioni differenti.

La lista dei cocktail IBA 2020

I cocktail IBA 2020

A nove anni dalla precedente edizione del 2011, la 5° della storia, la **lista ufficiale dei cocktail IBA** si rinnova. Durante il meeting di Chengdu dei primi di novembre del 2019, il vice presidente **Giorgio Fadda** presenta il nuovo ricettario degli IBA cocktail.

Quattro mesi più tardi, e dopo una serie di consultazioni tra i professionisti più esperti del mondo, si giunge alla presentazione ufficiale della **nuova lista dei cocktail IBA 2020**.

Il ricettario, suddiviso nelle tre categorie già esistenti , comprende un totale di **98 cocktail**: 33 cocktail The Unforgettables, 31 Contemporary Classics e 26 New Era Drinks. In aggiunta sono incluse 8 varianti di 3 ricette originali.

La nuova lista cocktail sembra mettere d'accordo tutti, nonostante delle **importanti decisioni** che riguardano ogni categoria.

Le novità dei cocktail IBA 2020

La grande novità risiede nella categoria ***The Unforgettables***, dichiarata chiusa dai membri del board durante l'incontro del 2011. Da questa categoria di cocktail storici vengono esclusi Bacardi, Derby e Screwdriver. Al contrario, questa categoria vede l'introduzione di 7 nuovi drink, tra i quali dei classici come **Martinez**, **Boulevardier** e **Vieux Carrè**.

Nella categoria dei ***Contemporay Classics*** spariscono 4 drink in favore di altrettanti, tra i quali **Vesper** e **Pisco Sour** che sono promossi dai ***New Era Drinks***. In questa ultima categoria, come lecito attendersi, avvengono le variazioni più numerose e importanti, compresa l'introduzione di ben **16 drinks**.

Questa piccola grande riforma contempla l'ingresso ufficiale di 8 varianti: **Puccini, Rossini e Tintoretto** nel Bellini. La Caipirinha presenta due note varianti (**Caipiroska e Caiprissima**) mentre lo Spritz (che perde la connotazione ufficiale di Spritz Veneziano) viene considerato nelle varianti con **Campari, Select e Cynar**.

La lista dei cocktail IBA 2020

Le prime impressioni

La nuova lista IBA 2020 è costruita in maniera attuale e rispecchia in toto il **mondo della miscelazione** di questo periodo storico. E' da sottolineare la **grande presenza italiana** sotto ogni aspetto: dai membri che hanno contribuito alla creazione della lista, passando per i drink e i prodotti utilizzati.

In grande evidenza il mondo latino, con molti cocktail provenienti da Centro e Sud America, a dimostrazione della grande ascesa del bartending nel nuovo continente. L'attualità del **nuovo ricettario IBA** in vigore da marzo 2020 è dimostrata anche dalla registrazione di alcune ricette che hanno subito dei cambiamenti, come il **Planter's Punch**.

La creazione della lista ufficiale dei cocktail IBA 2020

Giorgio Fadda, vice presidente dell'IBA, è l'uomo che ha stilato e presentato la nuova lista dei cocktail IBA. Mr. Fadda, che ha fatto funzione di rappresentanza del presidente a Changdu, e si è impegnato in un lavoro molto faticoso, consultandosi con i barman più esperti del globo.

Egli rappresenta l'emblema della passione e della sapienza che offre il nostro paese al mondo della miscelazione. Più in generale, Giorgio Fadda è tra i miglior testimonial che lo stile italiano possa vantare attualmente, e rivela il perché di alcune scelte.

Con il nuovo ricettario il board dell'International Bartenders Association dimostra una grande apertura verso il futuro: spazio a drink moderni, rivisitazione di alcune ricette datate e ingresso di drink originari in paesi giovani dal punto di vista della miscelazione.

Il board dell'IBA si riunisce nel novembre del 2019 a Chengdu, in Cina: la riunione è presieduta da Mr. Giorgio Fadda, al tempo vice presidente IBA. Durante il meeting si gettano le basi per la stesura del sesto ricettario internazionale dei drink.

A cavallo tra il 2019 e il 2020 Giorgio Fadda lavora alla lista, confrontandosi con i colleghi di tutto il mondo. Nel marzo del 2020 vede la luce la nuova lista ufficiale dei cocktail IBA.

La lista dei cocktail IBA 2020

THE UNFORGETTABLES	CONTEMPORARY CLASSICS	NEW ERA DRINKS
ALEXANDER	BELLINI *	BARRACUDA
AMERICANO	BLACK RUSSIAN	BEE'S KNEES
ANGEL FACE	BLOODY MARY	BRAMBLE
AVIATION	CAIPIRINHA **	CACHANCHARA
BETWEEN THE SHEETS	CHAMPAGNE COCKTAIL	DARK 'N' STORMY
BOULEVARDIER	CORPSE REVIVER #2	ESPRESSO MARTINI
BRANDY CRUSTA	COSMOPOLITAN	FERNANDITO
CASINO	CUBA LIBRE	FRENCH MARTINI
CLOVER CLUB	FRENCH 75	ILLEGAL
DAIQUIRI	FRENCH CONNECTION	LEMON DROP MARTINI
DRY MARTINI	GOLDEN DREAM	NAKED AND FAMOUS
GIN FIZZ	GRASSHOPPER	NEW YORK SOUR
HANKY PANKY	HEMINGWAY SPECIAL	OLD CUBAN
JOHN COLLINS	HORSE'S NECK	PALOMA
LAST WORD	IRISH COFFEE	PAPER PLANE
MANHATTAN	KIR	PENICILLIN
MARTINEZ	LONG ISLAND ICED TEA	RUSSIAN SPRING PUNCH
MARY PICKFORD	MAI-TAI	SOUTHSIDE
MONKEY GLAND	MARGARITA	SPICY FIFTY

01 IBA Official Cocktails

La lista dei cocktail IBA 2020

THE UNFORGETTABLES	CONTEMPORARY CLASSICS	NEW ERA DRINKS
NEGRONI	MIMOSA	SPRITZ ***
OLD FASHIONED	MINT JULEP	SUFFERING BASTARD
PARADISE	MOJITO	TIPPERARY
PLANTER'S PUNCH	MOSCOW MULE	TOMMY'S MARGARITA
PORTO FLIP	PINA COLADA	TRINIDAD SOUR
RAMOS FIZZ	PISCO SOUR	VE.N.TO
RUSTY NAIL	SEA BREEZE	YELLOW BIRD
SAZERAC	SEX ON THE BEACH	
SIDECAR	SINGAPORE SLING	
STINGER	TEQUILA SUNRISE	
TUXEDO	VESPER	
VIEUX CARRÉ	ZOMBIE	
WHISKEY SOUR		
WHITE LADY		

Varianti:

*PUCCINI – ROSSINI – TINTORETTO
** CAIPIROSKA – CAIPIRISSIMA
***con CAMPARI – SELECT – CYNAR

Section 03
THE
UNFORGETTABLES

ALEXANDER

RICETTA

1 oz | 3 cl COGNAC
1 oz | 3 cl CREMA DI CACAO SCURA
1 oz | 3 cl CREMA DI LATTE

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e agitare vigorosamente. Versare nel bicchiere (meglio doppia coppa cocktail) attraverso lo strainer e spolverare una grattugiata di noce moscata.

STORIA E CURIOSITA'

Sembra che il cocktail Alexander nasca a Londra negli anni 20 del xx° secolo e sia un omaggio ad Alessandro Magno. Il gusto delicato del drink - che lo rende molto gradevole alla clientela femminile - suggerisce che sia nato in occasione di un matrimonio e dedicato alle donne presenti alla cerimonia. In origine il cocktail Alexander prevedeva l'uso del gin invece del cognac: questa ricetta è tutt'ora nota con il nome di "ricetta originale". Il drink ha numerosi varianti, tra le quali il Brandy Alexander, la più nota e richiesta. Altre versioni sono l'Alexandra (con cacao invece di noce moscata) e lo Stravecchio Alexander. Il drink è sempre stato inserito in tutte le versioni della lista IBA, ad eccezione della 4° lista del 2004.

AMERICANO

RICETTA

1 oz | 3 cl CAMPARI BITTER
1 oz | 3 cl VERMOUTH ROSSO
splash SODA

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio, aggiungere uno splash di soda e guarnire con la fetta di arancia.

STORIA E CURIOSITA'

L'Americano è un cocktail storico, elaborato nel mitico Bar Camparino di Milano negli anni 30. Tale tesi è in contrasto con la storia del Negroni. Si narra che il conte Negroni chiedesse al fidato Fosco Scarselli un Americano con la variazione del Gin già nel 1919. Probabilmente l'Americano fu il nome con il quale venne chiamato nei primi decenni del '900 il Milano-Torino. Il Milano-Torino venne invece elaborato intorno al 1860 presso il Gaspare Campari's Bar dal creatore del celebre Bitter. Questo perché il Milano-Torino era molto amato dai turisti americani che arrivavano in Italia. Altre ipotesi, forse meno affidabili, riferiscono di un omaggio al pugile Primo Carnera, detto "l'americano", oppure di come Americano fosse la storpiatura del termine "amaro" e cioè la traduzione di "bitter". L'Americano è stato il primo cocktail richiesto da James Bond nel primo libro di Ian Fleming sulla spia britannica, Casino Royale

ANGEL FACE

RICETTA

1 oz | 3 cl GIN
1 oz | 3 cl APRICOT BRANDY
1 oz | 3 cl CALVADOS

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il padre del drink non è noto, mentre sembra che la fonte di ispirazione per la scelta del nome sia il noto gangster dell'epoca del proibizionismo americano. Tale omaggio fu forse opera di Harry MacElhone, padre di tutti i barman e fondatore dell'Harry's Bar di Parigi, in occasione dei festeggiamenti del 19 Luglio 1919. Pare che il cocktail nacque durante la Grande Guerra in Francia, e da qui la presenza del Calvados. Un ulteriore indizio di questa ipotesi è dovuto dal fatto che il cocktail era conosciuto come French 75 (lo stesso nome di un altro cocktail IBA). Meno accreditata l'ipotesi che vuole il cocktail Angel Face dedicato a Rick Blaine, protagonista di Casablanca interpretato da Humphrey Bogart. La prima registrazione del cocktail è del 1930 nel ricettario di Harry Craddock, mentre nel ricettario di Trader Vic ci sono due ricette con questo nome. Nel 1950 erano già in circolazione almeno tre ricette dell'Angel Face.

AVIATION

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl GIN
1/2 oz | 1,5 cl MARASCHINO
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO
1 bar spoon CREME DE VIOLETTE

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker, agitare e versare attraverso lo strainer nella coppa precedentemente raffreddata con il ghiaccio.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Aviation è stato elaborato in onore dell'aviazione statunitense durante il primo conflitto mondiale, secondo l'ipotesi più accreditata relativa alla nascita del drink. Per questo motivo il cocktail Aviation veniva sorseggiato dai piloti di ritorno dalle missioni, come rito commemorativo. Il creatore del drink è il celebre barman Hugo Ensslin, che creò il cocktail dietro al banco del bar dell' Hotel Wallick di New York City. Secondo una seconda ipotesi, meno accreditata, l'Aviation venne creato da un barman rimasto anonimo, presso il circolo ufficiali dell'aviazione di un campo volo dietro la prima linea durante la Prima Guerra Mondiale. Il drink è presente in numerosi manuali, e non è raro trovare una ricetta con una variante significativa. Essa contempla l'utilizzo della creme de violette, che dona un caratteristico colore violaceo al drink. Tale variante è stata resa ufficiale nella revisione della lista IBA 2020.

BETWEEN THE SHEETS

RICETTA

1 oz | 3 cl RUM BIANCO
1 oz | 3 cl COGNAC
1 oz | 3 cl TRIPLE SEC
3/4 oz | 2 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare versare attraverso lo strainer nel bicchiere precedentemente raffreddato.

STORIA E CURIOSITA'

L'origine del drink è piuttosto incerta, ed il nome significa "tra le lenzuola". Data la particolarità di tale nome si suppone che possa essere stato un omaggio, non troppo velato, alla professione più antica del mondo. Una delle ipotesi narra che il drink sia stato creato a Parigi e che fosse il drink favorito delle prostitute dei bordelli locali. Secondo una teoria più canonica fu invece il celebre Harry MacElhone dell' Harry's Bar di Parigi ad elaborare il drink. MacElhone fu padre di numerosi cocktail, alcuni dei quali attualmente inclusi nella lista ufficiale dell'Iba. Alcuni credono che il cocktail nacque invece a Londra, ideato nel 1921 presso il bar dell'Hotel Berkeley della capitale inglese. Anche per il Between The Sheets esiste una presunta invenzione durante l'epoca proibizionista statunitense. Secondo una fonte non citata, il drink nacque miscelando i distillati disponibili e cioè Gin e Cointreau, creando il precursore del cocktail, conosciuto come Maiden's Prayer.

BOULEVARDIER

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl BOURBON WHISKY
1 oz | 3 cl SWEET VERMOUTH
1 oz | 3 cl BITTER CAMPARI

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio, mescolare e versare nel bicchiere filtrando con lo strainer. Guarnire con scorza di limone (o arancia).

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Boulevardier è un drink spesso paragonato ad una variante del celebre Negroni. La differenza tra i due cocktail risiede nell'uso del bourbon al posto del gin, e nella misura degli ingredienti. Pur rimanendo invariati i rapporti tra i tre prodotti, nel Boulevardier si usano dosi da 1 oncia liquida / 3 centilitri. Nonostante la fama di “cugino” del Negroni, il Boulevardier ha caratteristiche molto differenti rispetto al drink italiano. Il cocktail appare per la prima volta nel 1927 sul celebre “Barflies and cocktail” di Harry Macelhone. La paternità del drink è condivisa dal celebre barman e dallo scrittore americano Erskine Gwynne, anche esso espatriato in Europa. Il nome sembra derivi dal nome dell'omonima rivista pubblicata da Gwynne. In alcune ricette il drink prevede l'uso di un old fashioned con ghiaccio. La ricetta è stata revisionata dopo la pubblicazione della lista IBA 2020, con un significativo aumento della parte di Bourbon.

BRANDY CRUSTA

RICETTA

1 3/4 oz | 5,25 cl BRANDY
1 bar spoon CURACAO
1/4 oz | 0,75 cl MARASCHINO
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIMONE
1/ bar spoon SCIROPPO DI ZUCCHERO
2 dash ANGOSTURA BITTERS

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio a agitare. Bagnare il bordo del bicchiere con il succo di limone e passarlo nello zucchero per creare il crusta. Versare nel bicchiere attraverso lo strainer e guarnire con la scorza.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Brandy Crusta fu creato nel 1850 dall'immigrato di origini triestine Joseph Santini a New Orleans presso il Jewel of the South, nel quartiere americano. Il drink è diventato il capostipite dei Crusta drink, caratterizzati dal bordo ricoperto da zucchero e dall'uso della scorza di limone. Questa viene spesso arrotolata all'interno del bicchiere, nel caso si preveda di usare un flute o un bicchiere da vino. I Crusta sono molto diffusi, ed i più noti sono Whiskey Crusta e Gin Crusta. Il cocktail venne illustrato come il quarto drink all'interno del leggendario The Bartender's Guide di Jerry Thomas. Spesso si trovano ricette con rapporti differenti tra gli ingredienti, mentre il Cognac è l'alcolico più utilizzato, nonostante il drink contempli l'uso del più generico Brandy. La ricetta ufficiale ha subito della variazioni successive alla pubblicazione della Lista IBA 2020.

CASINO

RICETTA

1 1/4 oz | 4 cl OLD TOM GIN
1/4 oz | 1 cl MARASCHINO
1/4 oz | 1 cl SUCCO DI LIMONE FRESCO
2 dash ORANGE BITTERS

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker, agitare e versare attraverso lo strainer nel bicchiere precedentemente raffreddato. Guarnire con scorza di limone e ciliegia maraschino.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Casino è probabilmente il drink ufficiale Iba intorno al quale esistono il minor numero di informazioni sulla propria nascita e storia. L'unico fatto degno di nota è l'apparizione della ricetta del Casino nel ricettario "Recipe for mixed drinks" del lontano 1916. Tale libro fu redatto dal celebre Hugo Ennslin, bartender del bar dell'Hotel Wallick situato a Times Square, a New York City. La presenza del drink nel ricettario ha fatto supporre fosse stato proprio barman Ennslin il creatore del drink, tesi rifiutata a priori per l'assenza di altre indicazioni in merito. Il nome stesso del drink è piuttosto generico, e potrebbe essere stato ispirato da una sala da gioco, ma anche ad una qualsiasi altra struttura avente un nome così comune. La ricetta codificata nel ricettario IBA 2020 presenta alcune piccole variazioni rispetto all'originale.

CLOVER CLUB

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl GIN
1/2 oz | 1,5 cl SCIROPPO DI LAMPONI
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO FRESCO
gocce di ALBUME D'UOVO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e versare nella coppa cocktail attraverso lo strainer. Guarnire con lamponi freschi.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail nasce nei primi anni del ‘900 presso l’omonimo club per gentleman, soliti a ritrovarsi nelle sale dell’Hotel Bellevue Stratford di Philadelphia; il club nacque qualche anno prima, probabilmente tra il 1882 ed il 1897. Il drink viene citato in numerosi ricettari e manuali già dal 1908, mentre nel 1911 viene descritto dalle pagine del New York Time come un cocktail destinato ad un pubblico femminile. La fama del cocktail calò per un certo periodo di tempo, probabilmente per l’utilizzo dell’albume d’uovo, ingrediente a cui si deve la particolare spuma, che può non risultare gradevole per tutti i palati. Esistono numerose varianti e versioni del drink, ed il noto cocktail Pink Lady presenta molti fattori comuni. In Bielorussia è stata fondata una rock band con il nome di Clover Club, molto probabilmente in onore dello stesso cocktail. Dalla ricetta presente nella lista IBA 2020 il Clover Club viene servito con lamponi freschi come guarnizione.

DAIQUIRI

RICETTA

2 oz | 6 cl RUM CUBANO BIANCO
3/4 oz | 2 cl SUCCO DI LIME FRESCO
2 barspoon ZUCCHERO SUPERFINO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker, mescolare per sciogliere lo zucchero. Inserire il ghiaccio nello shaker, agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il Daiquiri è un cocktail storico ed intorno ad esso esistono molte leggende. Daiquiri è il nome indigeno di una spiaggia vicino a Santiago de Cuba, alla quale approdò un marine statunitense nel 1889, durante la guerra Usa-Spagna, che si rifiutò di bere rum liscio, preferendo allungarlo con succo di lime e zucchero. Nella stessa spiaggia esiste una miniera di ferro, e secondo altri fu l'ingegnere americano Jennings S. Cox a decretarne nascita e nome. Il drink divenne popolare nel 1940, durante la seconda guerra mondiale, in cui Whisky e Vodka erano razionati, mentre il presidente Roosvelt attuò una politica di buon vicinato con i paesi latino americani, e da qui la facilità di acquisire Rum. Il Daiquiri fu uno dei cocktail preferiti da Ernest Hemingway e viene citato in numerosi film quali “Il padrino parte 2”, “Il nostro agente all'Avana”, “Assassinio allo specchio”.Presenta numerose famose varianti e la ricetta originale è stata modificata nel ricettario IBA 2020.

DRY MARTINI

RICETTA

2 oz | 6 cl DRY GIN
1/4 oz | 1 cl DRY VERMOUTH

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio, mescolare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer. Spruzzare il succo di una fetta di limone e guarnire con oliva verde.

STORIA E CURIOSITA'

Vi sono molte ipotesi in merito alla nascita del cocktail; è risaputo però che il nome del drink non è legato al famoso marchio Martini. La tesi più plausibile racconta che il cocktail fu creato da un tale Martini di Arma di Taggia, il quale servì per primo il drink nel 1910 a New York presso il Knickerbocker Hotel in onore di John D. Rockefeller. Secondo altri, il Dry Martini fu servito ancora prima, negli Usa, nella città californiana di Martinez, oppure a New Orleans dal barman Martinez, intorno alla fine del 1800. L'ipotesi più antica narra che il barman Jerry Thomas nel 1860 servì il primo Dry Martini ad un cliente in viaggio verso la città di Martinez. Il Dry Martini ha numerose varianti: Sweet Martini, il Martini Perfect e il Vesper - cocktail preferito da James Bond – sono le più famose.

GIN. FIZZ

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl GIN
1/2 oz | 3 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO FRESCO
1/4 oz | 1 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
splash SODA WATER

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, ad eccezione della soda. Agitare e versare nel bicchiere senza aggiungere ghiaccio.

STORIA E CURIOSITA'

Il Gin Fizz è senza dubbio il cocktail più famoso facente parte della tipologia dei “fizz”, che letteralmente significa “frizzante”, oppure “effervescente”. Sembra che la definizione di Fizz venne per la prima volta pubblicata nella celeberrima “Jerry Thomas’s Bartender’s Guide”, redatta nel 1887, la quale conteneva sei ricette di cocktail della tipologia “Fizz”. Il drink raggiunse l’apice della propria popolarità agli inizi del ventesimo secolo e sino al 1940, diventando una vera e propria specialità della casa nella città di New Orleans. Il Gin Fizz ha nel famoso Ramos Gin Fizz la sua più celebre variante, anche essa inclusa nella lista ufficiale dei cocktail IBA, la quale differisce dall’originale per l’aggiunta di succo di lime, acqua di fiori di rose, estratto di vaniglia e, soprattutto, panna e albume d’uovo. La ricetta inclusa alla lista IBA 2020 è stata leggermente modificata rispetto alla ricetta tradizionale.

HANKY PANKY

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl LONDON DRY GIN
1 1/2 oz | 4,5 cl SWEET RED VERMOUTH
1/4 oz | 0,75 cl FERNET BRANCA

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio. Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer. Guarnire con la scorza d'arancia.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Hanky Panky venne creato nel 1903 dalla barlady Ada Coleman, probabilmente la prima barlady della storia e certamente l'unica head bartender donna del bar del Savoy di Londra. Per questo motivo l'Hanky Panky viene indicato come primo cocktail della storia della miscelazione ad essere stato inventato da una donna. La bartender preparò il drink a Sir Charles Hawtrey, famoso attore dell'epoca. Quando l'artista chiese qualcosa di corroborante alla barlady, essa preparò quello che oggi conosciamo come Hanky Panky. Tale fu infatti la risposta di Sir Hawrtrey dopo il primo sorso: "By Jove! That is the real hanky-panky!". Il termine può essere tradotto come una esclamazione simile a impiccio o imbroglio, anche se viene più usato per indicare una "zozzeria". Il cocktail Hanky Panky viene considerato una variante dolce del Martini.

JOHN COLLINS

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl GIN
1 oz | 3 cl SUCCO DI LIMONE
1/2 oz | 1,5 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
2 oz | 6 cl SODA WATER

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere e mescolare delicatamente. Guarnire con fetta di limone e ciliegia maraschino.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail può essere datato intorno al 1890 all'epoca in cui i fratelli Collins, John e Tom, prestavano servizio al Limmer's old House di Londra. Fu in quel periodo che comparvero i due cocktail. Il John Collins è infatti molto spesso confuso con il Tom Collins, nel quale la ricetta prevede l'uso di Old Tom Gin. Tale confusione era presente anche in epoca pre-proibizionista, tanto che il medico britannico Morell Mackenzie sosteneva che John Collins avesse creato il Tom Collins. Il drink, insieme al Tom Collins, è uno dei più famosi cocktail facenti parte della tipologia dei Collins. Secondo una antica fonte il John Collins era conosciuto alla nascita come Gin Punch, elaborato con Gin, succo di limone, soda e Maraschino. La tesi potrebbe avere solide radici, considerando che il Limmer's di Londra era noto per il suo Gin Punch.

LAST WORD

RICETTA

3/4 oz | 2,25 cl GIN
3/4 oz | 2,25 cl CHARTREUSE VERDE
3/4 oz | 2,25 cl MARASCHINO
3/4 oz | 2,25 cl SUCCO DI LIME FRESCO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Mescolare, agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Last Word è un drink risalente all'era pre proibizionista negli USA, anche se alcuni lo indicano invece come un cocktail creato in piena era proibizionista. Il drink nasce nel 1916 presso il Detroit Athletic Club e viene sdoganato sino a New York da Frank Fogarty, popolare attore di vaudeville - un genere comico in auge in quegli anni - che sembra essere colui che inventò la ricetta e la chiese al barman. Queste informazioni vengono trascritte da Ted Saucier nel suo Bottom Up, manuale edito nel 1951. Il cocktail Last Word perde in seguito popolarità sino a quando nel 2004 Murray Stenson, dello Zig Zag Cafe di Seattle, riscopre la ricetta sul manuale di Saucier. In breve il cocktail torna ad essere presente nelle drink list di numerosi locali tra Seattle e Portland, conquistando poi una fama internazionale. Nella ricetta redatta dalla Lista IBA 2020 viene indicato l'uso di Maraschino Luxardo.

MANHATTAN

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl RYE WHISKEY
3/4 oz | 2 cl VERMOUTH RED
1 dash ANGOSTURA BITTERS

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio, mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer. Guarnire con ciliegina.

STORIA E CURIOSITA'

Il Manhattan è uno dei cocktail più conosciuti in tutto il mondo, ed è attorniato da una particolare fama che lo relega come drink “altolocato”. Il drink pare avere un’origine certa, fatto piuttosto inconsueto per un cocktail che affonda le proprie radici oltre un secolo indietro. Nacque nel lontano 1874 per mano di un barman che risulta essere anonimo, il quale lo elaborò in occasione di un ricevimento tenuto presso il Manhattan Club di New York City in onore del candidato alla presidenza degli Stati Uniti d’America Samuel J. Tilden. Tale party venne organizzato da Lady Jenny Jerome, moglie di Lord Randolph Churchill, Duca di Marlborough, genitori di colui il quale divenne in seguito Primo Ministro, Winston Churchill. Il drink, essendo noto a livello planetario, viene spesso citato anche in film e serie televisive: nelle serie “Sex and the city”, “Will & Grace”, “The Simpsons” e nelle pellicole “Il colore dei soldi” e “A qualcuno piace caldo”.

MARTINEZ

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl LONDON DRY GIN
1 1/2 oz | 4,5 cl VERMOUTH ROSSO
1 tsp LIQUORE AL MARASCHINO
2 dash ORANGE BITTERS

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio, mescolare e versare nel bicchiere filtrando con lo strainer. Guarnire con scorza di limone.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Martinez è un drink storico le cui origini si intrecciano con quelle del cocktail Martini. Considerato un drink ben equilibrato, è un ottimo after dinner. Il cocktail Martinez venne elaborato in California, verso la fine 1800. Una ipotesi indica il barman Julio Richelieu come ideatore, quando nel 1870 servì un nuovo cocktail ad un cliente in un bar nella città di Martinez. Secondo altri fu invece il mitico Jerry Thomas a servire il primo cocktail Martinez, presso l'Occidental Hotel di San Francisco. Il drink incontrava il gusto dei numerosi turisti che prendevano il ferry per la località di Martinez. Vi sono in circolazione numerose ricette che variano tra loro; in alcune si cita l'Orange Bitter invece dell'Angostura Bitter. Si crede che in origine venisse preferito Il Genever al Gin. Dopo la sua inclusione nella Lista IBA 2020, la ricetta del Martinez ha subito alcune piccole variazioni.

MARY PICKFORD

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl RUM BIANCO
1 1/2 oz | 4,5 cl SUCCO DI ANANAS
1/4 oz | 7,5 cl MARASCHINO
1/4 oz | 5 cl SCIROPPO DI GRANATINA

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker, agitare e versare nel bicchiere, in precedenza raffreddato, attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail è un evidentissimo omaggio a Mary Pickford, all'anagrafe Gladys Smith, celebre attrice dell'epoca del film muto, vera icona dei primi anni 20 dello scorso secolo. L'attrice venne riconosciuta come personalità molto influente dell'epoca, tanto da essere ribattezzata come "the american sweetheart". Mary Pickford, insieme a Charlie Chaplin, fondò la United Artists. Il cocktail Mary Piackford è riconosciuto come drink dell'era proibizionista. Fu infatti creato a Cuba dietro al banco del bar del Hotel Nacional de Cuba di L'Havana nel 1920 da un barman che fuggì dagli Usa, in contrasto con le leggi molto restrittive vigenti all'epoca. Il barman dovrebbe essere Eddie Woelke, già creatore del cocktail El Presidente. Secondo un'altra fonte fu invece il barman Fred Kaufmann a preparare per primo il drink, quando Mary Pickford, Charlie Chaplin e Douglas Fairbanks fecero una visita nella capitale cubana. La ricetta è stata rivisitata all'interno della lista IBA 2020.

MONKEY GLAND

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl DRY GIN
1 1/2 oz | 4,5 cl SUCCO DI ARANCIA
1 tbs ASSENZIO
1 tbs SCIROPPO DI GRANATINA

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ed agitare, versare nel cocktail glass raffreddato attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il Monkey Gland sembra sia stato creato da Harry MacElhone, barman dell' Harry's New York Bar di Parigi. Secondo altre ipotesi la sua ricetta venne perfezionata da Harry Craddock, barman dell'American Bar del Savoy Hotel di Londra. Tutto ciò accadde nel 1920, mentre tre anni dopo un articolo del Washington Post individuava in Frank Meier, del Bar del Ritz Hotel di Parigi, il vero padre del drink. Il nome del cocktail significa "ghiandole di scimmia" e si riferisce ai testicoli del mammifero, in onore del controverso chirurgo russo Serge Voronoff, il quale negli anni 20 teorizzava il trapianto di testicoli di scimmia nell'uomo. La pratica, approfondita da esperimenti condotti nella sua villa di Ventimiglia, era una sorta di elisir di lunga vita atto al riacquisto del vigore maschile: è probabile che un argomento del genere fosse dibattuto nei bar, e da qui il nome del cocktail. Al Dottor Voronoff è dedicato il filetto alla Voronoff , piatto della "cucina erotica".

NEGRONI

RICETTA

1 oz | 3 cl GIN
1 oz | 3 cl CAMPARI BITTER
1 oz | 3 cl VERMOUTH RED

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio, mescolare delicatamente e guarnire con la fetta di arancia.

STORIA E CURIOSITA'

Il Negroni deve il proprio nome al conte Camillo Negroni il quale nei primi decenni del secolo scorso era solito ordinare un americano con aggiunta di Gin al barman Fosco Scarselli presso il Caffè Casoni di Firenze. Il noto drink presenta numerose varianti, alcune molto famose, come il Negroni Sbagliato, ideato dal barman Mirko Stocchetto presso il bar Basso di Milano, o il Cardinale, che presenta il Vermouth Dry invece del classico rosso. Nella versione classica del drink viene utilizzato il Carpano. Ultimamente l'IBA ha proposto una versione con dosi differenti (1oz di Gin,1/2 oz di vermouth e 1/2 oz Bitter Campari) per ovviare al superamento delle 2oz canoniche di alcolico, la quale presenta un sapore più secco e quindi non gradita a tutti. Per questo la vecchia ricetta rimane tutt'ora in vigore. E' molto facile, per il motivo appena esposto, trovare la ricetta in once nella misura di 3/4 (invece di 1) per ogni ingrediente.

OLD FASHIONED

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl BOURBON (o RYE WHISKEY)
1 zolletta di ZUCCHERO
dashes di ANGOSTURA BITTERS
dashes di ACQUA NATURALE

PROCEDIMENTO

Versare l'Angostura sopra la zolletta di zucchero posta nel bicchiere, aggiungere acqua e mescolare. Versare il ghiaccio nel bicchiere e aggiungere il Bourbon (o Rye Whiskey). Decorare con fettina di arancia e ciliegia

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail è un classico del bar ed è sempre stato incluso in tutti i ricettari Iba. Sembra che il nome derivi dal tipo di bicchiere e non viceversa. La prima traccia del cocktail è disponibile in "Jerry Thomas' Bartenders Guide" del 1862 con il nome di Old Fashioned Holland Gin Cocktail. Forse l'Old Fashioned venne creato dal barman del Pendennis Club di Louisville in onore del colonnello James E. Pepper, noto distillatore di Bourbon, tra il 1880 ed il 1881, che riportò la ricetta di un cocktail bevuto presso il bar del Waldorf Astoria Hotel di New York City. In un articolo del 1880 sul Chicago Daily Tribune si legge che il candidato democratico Samuel Tilden avrebbe organizzato un "ritiro" in cui, tra gli altri, sarebbero stati serviti degli Old Fashioned Cocktail. La ricetta del drink ha subito una rivisitazione successiva alla sua pubblicazione sulla Lista Iba 2020.

PARADISE

RICETTA

1 oz | 3 cl GIN
3/4 oz | 2 cl APRICOT BRANDY
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI ARANCIA

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ed agitare, versare nel cocktail glass raffreddato attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il Paradise è un cocktail noto per il grande equilibrio. Ha un'origine incerta: secondo una ipotesi fu creato dal grande Harry Craddock, il quale lo inserì nel suo manuale del 1930. Il drink ha però origini più lontane nel tempo: si trovano infatti due diverse ricette del cocktail in due fonti scritte precedentemente al testo di Craddock. Nel ricettario di Jacques Staub del 1913 e in quello di Robert Vermeire del 1922 ci sono due ricette del cocktail Paradise. Questi manuali mettono in dubbio sia la paternità sia la data di nascita del drink. Pare invece certo che fu elaborato per la prima volta in Inghilterra. Esiste una teoria, piuttosto remota, che ritiene il Paradise un cocktail originato presso le isole Hawaii e conosciuto localmente con il nome di Houla Houla Cocktail. Nella realtà esiste un cocktail chiamato Houla Houla che presente una ricetta molto simile, con l'utilizzo del Triple Sec invece dell' Apricot Brandy.

PLANTER'S PUNCH

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl RUM JAMAICANO
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIME
1 oz | 3 cl SUCCO DI ZUCCHERO DI CANNA

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere e guarnire con scorza d'arancia. Il drink può essere servito nella tipica tazza di terracotta. Ananas e ciliegia guarniscono la precedente ricetta presente nella lista Iba 2011.

STORIA E CURIOSITA'

Il Planter's Punch ha una origine incerta: secondo alcuni fu "il professore" Jerry Thomas a crearlo nell'800 nel bar dell'Hotel Planter di St. Louis, nel Missouri. Una seconda teoria lo vuole creato presso l'Hotel Planters di Charleston, in South Carolina. La ricetta del Planter's Punch appare nel 1878 su di una rivista inglese, il "Fun", ma pare che la ricetta originale sia ancora più antica: Jamaica e Barbados rivendicano la paternità del cocktail. Il drink pare infatti venisse dato come dissetante agli schiavi nelle piantagioni caraibiche della canna da zucchero: la traduzione letterale del nome è infatti "punch del piantatore". Il drink viene citato da Humprey Bogart e Mary Astor nel film "Across the pacific". La ricetta presente nella lista IBA 2020 è molto diversa da quella precedente che includeva Rum scuro, succo di arancia, succo di ananas, succo di limone, sciroppo di Granatina, sciroppo di zucchero e Angostura Bitters.

PORTO FLIP

RICETTA

1/2 oz | 1,5 cl BRANDY
1 1/2 oz | 4,5 cl PORTO RED
1/4 oz | 1 cl TUORLO D'UOVO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare vigorosamente, filtrare nel bicchiere attraverso lo strainer e terminare con una grattugiata di noce moscata.

STORIA E CURIOSITA'

Il Porto Flip ha un'origine molto incerta e quasi certamente assai datata nel tempo; una fonte citata da molti lo colloca addirittura nel 1695, anno in cui il termine "flip" venne inserito nell'Oxford Dictionary. E' molto più probabile che il drink abbia un tale nome per rendere il significato di "schiuma di Porto", e cioè grazie all'evidente presenza schiumosa che assume il drink. Il Porto Flip viene menzionato nel 1862 nel manuale "How to Mix Wines": esso è l'unico drink facente parte della lista ufficiale Iba ad avere come ingrediente il pregiato vino portoghese. Il cocktail è considerato un drink energetico, come Golden Dream e Grasshopper, e rientra nella categoria dei Flip, cocktail a base di uovo e dalla consistenza spumosa. Il drink presenta numerose varianti, tra le quali il Prairie Oyster, a base di salsa worchester, noto per essere un buon lenitivo ai sintomi post sbornia.

RAMOS FIZZ

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl GIN
1 oz | 3 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIME SPREMUTO FRESCO
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO FRESCO
2 oz | 6 cl PANNA
1 oz | 3 cl ALBUME D'UOVO
3 dashes ACQUA DI FIORI DI ROSA
2 gocce di ESTRATTO DI VANIGLIA
SODA WATER

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti, ad eccezione della soda, in un mixing glass senza ghiaccio e agitare per un paio di minuti; aggiungere ghiaccio nel mixing glass e agitare vigorosamente. Versare nel bicchiere senza ghiaccio attraverso lo strainer e completare con il top di soda water.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail è stato creato da Henry C. Ramos nel 1880, anche se secondo altri la creazione avvenne nel 1888. Il barman elaborò il cocktail per la prima volta a New Orleans, tanto che il nome originario fu proprio New Orleans Fizz. Il drink, dopo la propria nascita, ebbe un notevole successo, tanto che i barman dell'epoca facevano molta fatica a tenere il ritmo delle ordinazioni, per via dei numerosi ingredienti e per la convenzione adottata dall'inventore. Ramos infatti creò la ricetta la quale prevedeva in origine un periodo di tempo di shaker di dodici minuti per miscelare al meglio i prodotti. La densità della schiuma è sinonimo di una buona riuscita del drink, il quale spesso viene guarnito con una scorza di arancia. Il cocktail era in precedenza noto come Ramos Gin Fizz, nome semplificato dalla lista IBA 2020.

PORTO FLIP

RICETTA

1/2 oz | 1,5 cl BRANDY
1 1/2 oz | 4,5 cl PORTO RED
1/4 oz | 1 cl TUORLO D'UOVO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare vigorosamente, filtrare nel bicchiere attraverso lo strainer e terminare con una grattugiata di noce moscata.

STORIA E CURIOSITA'

Il Porto Flip ha un'origine molto incerta e quasi certamente assai datata nel tempo; una fonte citata da molti lo colloca addirittura nel 1695, anno in cui il termine “flip” venne inserito nell'Oxford Dictionary. E' molto più probabile che il drink abbia un tale nome per rendere il significato di “schiuma di Porto”, e cioè grazie all'evidente presenza schiumosa che assume il drink. Il Porto Flip viene menzionato nel 1862 nel manuale “How to Mix Wines”: esso è l'unico drink facente parte della lista ufficiale Iba ad avere come ingrediente il pregiato vino portoghese. Il cocktail è considerato un drink energetico, come Golden Dream e Grasshopper, e rientra nella categoria dei Flip, cocktail a base di uovo e dalla consistenza spumosa. Il drink presenta numerose varianti, tra le quali il Prairie Oyster, a base di salsa worchester, noto per essere un buon lenitivo ai sintomi post sbornia.

RUSTY NAIL

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl SCOTCH WHISKY
3/4 oz | 2,5 cl DRAMBUIE

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio e mescolare lentamente. Guarnire con scorza di limone.

STORIA E CURIOSITA'

Il nome del drink (letteralmente tradotto in italiano come "chiodo arrugginito") è probabilmente dovuto al colore della miscela nel bicchiere. Secondo il celebre Dale DeGroff, il Rusty Nail viene accreditato nel 1960 al 21 Club di Manhattan, mentre il nome del cocktail è dovuto a Gina McKinnon, presidentessa del Drambuie Liqueur Company nel 1963. Secondo un'altra ipotesi il Rusty Nail fu invece creato tempo prima, nel 1942, da un anonimo barman che volle rendere omaggio allo statistico statunitense Theodore Andreson con il proprio cocktail. Il Rusty Nail senza ghiaccio è chiamato Straight Up Nail mentre le varianti più note sono il Rusty Bob (con Bourbon), il Rusty Ale (con birra), lo Smoky Nail (con Islay whisky), il Clavo Ahumado (con Mezcal: è il nome spagnolo del rusty nail). Il drink è inserito nella Difford's Guide dei 100 top cocktail.

SAZERAC

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl COGNAC
1/4 oz | 1 cl ASSENZIO
1 zolletta di ZUCCHERO
2 dashes PEYCHAUD'S BITTERS

PROCEDIMENTO

Utilizzare due bicchieri: nel 1° versare l'Assenzio con del ghiaccio spaccato e mescolare. Nel 2° versare e mescolare gli altri ingredienti con del ghiaccio spaccato. Rimuovere il ghiaccio dal 1°, versare l'Assenzio attraverso uno strainer nel 2°; versare da un bicchiere all'altro un paio di volte. Guarnire con la scorza di limone.

STORIA E CURIOSITA'

Il Sazerac è stato ideato a New Orleans nel 1830 da un farmacista, probabilmente francese, trasferitosi in Lousiana. Ancora oggi è riconosciuto come bevanda tipica dello stato americano, insieme al Brandy Crusta. Secondo altri la nascita del drink coincide con il 1838, mentre sembra invece certo che il nome del proprietario della farmacia fosse Antoine Amedie Peychaud, il quale incluse nella ricetta del cocktail anche un prodotto derivato da una antica ricetta di famiglia, il Peychaud's Bitter. Sembra che il farmacista utilizzò una tazza da uovo, chiamata Coquetier, per versare le dosi: da quell'evento potrebbe derivare l'origine del termine “cocktail” e il primo utilizzo di ciò che sarebbe diventato un jigger. Il nome deriva dalla marca di Cognac , il Sazerac-du-Forge et Fils. Nel 1870 la ricetta cambiò per opera di Thomas Handy.

SIDECAR

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl COGNAC
3/4 oz | 2 cl TRIPLE SEC
3/4 oz | 2 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO FRESCO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e versare nella coppa cocktail attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail, come presumibile, deve il suo nome al noto mezzo di trasporto composto da una motocicletta ed una carrozzina. La leggenda affida la paternità del drink a Harry MacElhone, celebre barman e proprietario dell'Harry's Bar di Parigi il quale, nel 1920, decise di dedicare il cocktail ad un eccentrico signore che irruppe nel suo bar in sella ad un sidecar. Un'altra leggenda, meno accreditata, narra semplicemente di un capitano dell'esercito che era solito andare al bar proprio con un sidecar, durante gli anni della seconda guerra mondiale. E' comune vedere il cocktail guarnito con una buccia di limone e crusta di zucchero. Il drink è noto per richiedere una costruzione semplice ma un grandissimo equilibrio.

STINGER

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl COGNAC
3/4 oz | 2 cl CREMA DI MENTA (BIANCA)

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio mescolare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer. Opzionale: guarnire con foglia di menta.

STORIA E CURIOSITA'

Le origini dello Stinger sono incerte e sembra risalgano alla fine dell'800, in cui compare un drink dalla ricetta simile in un ricettario del 1892. In seguito vennero stilate altre ricette, tutte molto simili tra di loro, che possono essere ricondotte alla attuale versione del cocktail. Lo Stinger ebbe un clamoroso successo al tempo del proibizionismo Usa data la peculiarità tipica della Creme di Menthe di coprire altri sapori ed odori. In merito alla Creme de Menthe secondo alcuni è possibile utilizzare sia la classica che la bianca (quest'ultima prevista nella ricetta ufficiale) essendo solamente l'aspetto a cambiare, non alterando il sapore del drink. Lo Stinger è citato in numerosi film come "The Bishop's wife" ("la moglie del vescovo") con Cary Grant, "High society" ("alta società") con Frank Sinatra e Bing Crosby, "Diamonds are forever" ("una cascata di diamanti") con Sean Connery, "The apartment" ("l'appartamento") con Jack Lemmon e "Gorky park" con William Hurt

TUXEDO

RICETTA

1 oz | 3 cl OLD TOM GIN
1 oz | 3 cl DRY VERMOUTH
1/ 2 barspoon MARASCHINO
1/ 4 barspoon ASSENZIO
3 dashes ORANGE BITTERS

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio e mescolare, versare nel bicchiere attraverso lo strainer e guarnire con una ciliegia maraschino e una scorza di limone.

STORIA E CURIOSITA'

Il Tuxedo è un cocktail nato negli Stati Uniti, paese nel quale con lo stesso termine si usa definire anche lo smoking, il classico ed elegante abito da cerimonie per uomo, che non ha nessuna attinenza con il drink. Probabilmente il nome del drink è derivato dal Tuxedo Park, un country club del New Jersey fondato nel 1885 e frequentato da facoltosi uomini di affari, molti dei quali newyorkesi. Esiste la possibilità che fu un membro del club, Pierre Lorillard IV, noto imprenditore di tabacco, a suggerire il nome per il cocktail. Una teoria accredita la paternità del drink al barman Harry Johnson, che vide la sua ricetta presente nel Bartender Manual del 1882. Il mitico Jerry Thomas reputò il drink come Fancy Martini, mentre il cocktail subì delle ulteriori rivisitazioni nel corso del ventesimo secolo, alcune delle quali per mezzo di bartender molto noti.

VIEUX CARRE’

RICETTA

1 oz | 3 cl RYE WHISKEY
1 oz | 3 cl COGNAC
1 oz | 3 cl SWEET VERMOUTH
1 barspoon BENEDECTINE
2 Dashes PEYCHAUD'S BITTERS

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio, mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer. Guarnire con scorza d'arancia e ciliegia maraschino.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Vieux Carrè è un drink che ha origini lontane: nasce poco dopo il termine del proibizionismo, nel 1938, per mano di Walter Bergeron. Il barman elabora la ricetta dietro al banco del bar del Carousel, all'interno dell'Hotel Monteleone, nella città di New Orleans. La grande influenza della cultura francese nella città ispira il nome del drink, che significa "piazza vecchia" ed indica usualmente un quartiere centrale. Il Vieux Carrè è un drink che ha avuto un grande successo nel corso della metà del ventesimo secolo, per poi perdere il suo magico appeal, sino quasi a scomparire. Di recente è stato rivalutato da molti barman, che hanno consentito a questo drink di entrare nella lista ufficiale IBA nella storica categoria The Unforgettable.

WHISKEY SOUR

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl BOURBON WHISKEY
3/4 oz | 2,5 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO FRESCO
3/4 oz | 2 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
Opzionale: 3/4 oz | 2 cl ALBUME D'UOVO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer. On The Rocks: versare gli ingredienti in un OldFashioned con ghiaccio. Guarnire con mezza fetta di arancia e una ciliegia maraschino. Opzionale l'aggiunta di un dash di albume d'uovo

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail viene preparato in versione classica, servito nella coppa cocktail, oppure on the rocks, in un old fashioned. La paternità del cocktail è attribuita a Elliott Stubb nel 1872; questa fonte viene dichiarata da una storia prodotta nel 1962 dalla Universidad de Cuyo, in Argentina, che cita un quotidiano peruviano, El Comercio De Iquique, secondo il quale il signor Stubb, sbarcando nella città di Iquique, decise di miscelare il whisky con un prodotto locale, il limon de pica. Questa ipotesi perde credibilità se si considera che il drink viene menzionato nel celebre "The bartender's guide: how to mix drinks" di Jerry Thomas, pubblicato nel 1862. In questa ottica si potrebbe far risalire il cocktail alla antica pratica marinara britannica di preparare bevande che potessero mantenersi durante i lunghi viaggi in nave, e a prevenire i malanni.

WHITE LADY

RICETTA

1 1/4 oz | 4 cl GIN
1 oz | 3 cl TRIPLE SEC
3/4 oz | 2 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO FRESCO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e versare attraverso lo strainer nel bicchiere.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail è stato probabilmente creato dal grande barman Harry MacElhone, padre dei famosi cocktail ufficiali IBA Bloody Mary, Sidecar, Monkey Gland e French 75, anche se la prima traccia scritta del drink risale al celebre ricettario “The Savoy cocktail book” di Harry Craddock. In realtà sono molti i paesi che si contendono la paternità del cocktail, tra i quali gli Stati Uniti, secondo i quali il drink fu creato in onore della diva Ella Fitzgerald. In Francia si sostiene che il White Lady sia un omaggio all’opera “La Dama Invisible” di François-Adrien Boieldieu. Il cocktail ha dato vita a numerose rivisitazioni, tra le quali il Pink Lady (con Cointreau) e il Fair Lady (con succo di pompelmo). Spesso viene servito con una guarnizione composta da una fetta di limone, nonostante il ricettario ufficiale della Iba non riporti la decorazione.

Section 04
CONTEMPORARY CLASSICS

BELLINI

RICETTA

3 1/2 oz | 10 cl PROSECCO
1 3/4 oz | 5 cl purea di PESCHE BIANCHE

PROCEDIMENTO

Versare la purea di pesche nel mixing glass con ghiaccio e aggiungere il prosecco. Mescolare delicatamente e versare in un flute ghiacciato attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Bellini è uno degli sparkling più noti al mondo. Il padre del drink fu Giuseppe Cipriani che lo ideò presso l'Harry's Bar di Venezia. Cipriani prese ispirazione dal pittore Giovanni Bellini: pare che il barman identificò il colore del drink con quello della toga di un santo raffigurato in un dipinto. Secondo altri il drink fu un omaggio al pittore nel corso di una mostra a Venezia nel 1948. Arrigo Cipriani, figlio di Giuseppe, sostiene invece che il pittore era spesso menzionato in casa Cipriani. Nella preparazione originaria del Bellini la purea di pesche bianche vanno schiacciate a mano nel chinoise, pratica ormai in disuso. Il drink presenta tra celebri varianti: il Puccini (con succo di mandarino fresco), il Rossini (con purea di fragole fresche) e il Tintoretto (con succo di melograno fresco).

BLACK RUSSIAN

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl VODKA
3/4 oz | 2 cl LIQUORE AL CAFFE'

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere colmo di ghiaccio e mescolare delicatamente.

STORIA E CURIOSITA'

Il Black Russian venne creato nel 1949 (alcune fonti indicano il 1940 come anno di nascita) presso l'Hotel Metropole di Bruxelles grazie alla sapienza del barman locale, Gustave Tops. Il drink è pero legato al personaggio per il quale fu elaborato, e cioè l'ambasciatrice statunitense in Lussemburgo dell'epoca, la diplomatica Perle Mesta. Erano gli anni dell'inizio della Guerra Fredda e la presenza della Vodka, tipicamente russa, ed il colore del liquore al caffè contribuirono al nome del drink. L'ambasciatrice Mesta fu un personaggio molto importante, e non solo per il mondo del bar. Fu la diplomatica di stanza in Lussemburgo alla quale si ispirarono gli autori della celebre commedia di Broadway "Call me madam" del 1950 per caratterizzare il personaggio principale, Sally Adams. Il Black Russian ha una variante molto celebre, il White Russian, con l'aggiunta di crema di latte. Questo cocktail ha raggiunto una popolarità enorme anche grazie al film "Il grande Lebowski" in cui il protagonista Jeffrey "Drugo" Lebowski ama sorseggiare il drink ad ogni ora della giornata.

BLOODY MARY

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl VODKA
3 oz | 9 cl SUCCO DI POMODORO
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIMONE
2 dash SALSA WORCHESTER TABASCO
SALE AL PEPE
SEDANO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio, mescolare delicatamente e guarnire con la fetta di limone e il gambo di sedano

STORIA E CURIOSITA'

La paternità del Bloody Mary è contesa da George Jessel e Fernand Petiot. Il primo, americano, venne citato del giornalista Lucius Beebe del New York Herald Tribune nel 1939; il secondo, francese, sostenne invece dalle colonne del New Yorker Magazine nel 1964 di essere il padre del drink. Anche sul nome non vi è chiarezza: pare che il drink richiami il soprannome della sovrana inglese Mary I Tudor, detta “la sanguinaria” (” bloody”). Una ipotesi vuole il cocktail come variante del Red Snapper in onore dell’attrice Mary Pickford (alla quale è legato anche l’omonimo drink). Altre ipotesi: la prima richiama la vicenda della 14enne Mary Stewart, seppellita viva dal padre perché ammalata di tifo, la seconda accosta il Bloody Mary alla principessa Mary, assassinata davanti al proprio specchio e generatrice della leggenda dell’evocazione dello spettro della sfortunata principessa.

CAIPIRINHA

RICETTA

2 oz | 6 cl CACHACA
1 LIME TAGLIATO A SPICCHI
4 tsp ZUCCHERO DI CANNA BIANCO

PROCEDIMENTO

Versare lo zucchero e il lime nel bicchiere e pestare delicatamente. Riempire il bicchiere con ghiaccio tritato e aggiungere Cachaca, infine mescolare delicatamente.

STORIA E CURIOSITA'

La Caipirinha è il cocktail nazionale del Brasile ed ha un'origine che si perde nei tempi; la paternità del drink non è infatti attribuibile ad un barman quanto piuttosto ad una antica usanza. I portoghesi davano agli schiavi nei campi brasiliani della frutta come rancio, che veniva mescolata con il lime e con la garapa azeda, del vino ottenuto dalla canna da zucchero. Quando venne distillata la Cachaca la bevanda degli schiavi venne mescolata con il nuovo distillato, il quale era ampiamente disponibile perché utilizzato come merce di scambio. Nella seconda metà del 900 il drink si diffuse rapidamente nei locali di Rio de Janeiro e San Paolo, per poi essere esportato dapprima in tutto il Brasile e successivamente nel resto del mondo. La Caipirinha ha dato vita a numerose varianti, come la celebre Caipiroska, con Vodka, e Caipirissima, con Rum. Il nome sembra provenire dal termine “capira”, che significa sia “contadino” che “genuino” o “campagnolo”.

CHAMPAGNE COCKTAIL

RICETTA

3 oz | 9 cl CHAMPAGNE
1/4 oz | 1 cl COGNAC
2 dash ANGOSTURA BITTERS
1 ZOLLETTA DI ZUCCHERO
Opzionale: qualche goccia di GRAND MARNIER

PROCEDIMENTO

Inserire nel bicchiere la zolletta di zucchero con sopra le due gocce di Angostura, Aggiungere il Cognac ed in seguito versare lentamente lo Champagne freddo. Guarnire con scorza d'arancia e ciliegia maraschino.

STORIA E CURIOSITA'

Lo Champagne Cocktail pare venne elaborato nel 1889 da un certo John Dougherty, il quale partecipò e vinse il concorso indetto da un giornalista americano che volle far cimentare i colleghi nella costruzione di un drink. Una seconda fonte cita però il concorso nel secolo successivo, negli anni 30, periodo in cui lo Champagne Cocktail fu effettivamente molto richiesto. Il cocktail però apparirebbe in alcuni ricettari compilati molto prima della presunta data di nascita: si troverebbe infatti nel celebre “The bartender guide” di Jerry Thomas del 1862, e probabilmente anche nella pubblicazione dell’anno precendente, nel 1861, di “Mr. Beeton’s Book of household management”. Lo Champagne Cocktail viene citato in numerosi film, tra i quali “Casablanca”del 1942, “L’uomo ombra” del 1934 e nel celebre romanzo di Raymond Chandler “Il grande sonno”.

CORPE REVIVER No 2

RICETTA

1 oz| 3 cl GIN
1 oz| 3 cl COINTREAU
1 oz| 3 cl LILLET BLANC
1 oz| 3 cl SUCCO DI LIMONE FRESCO
1 dash ASSENZIO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Corpse Reviver n° 2 è uno di quei drink che venivano serviti come corroboranti per gli hangover, come il nome suggerisce. Questo genere di drink erano consumati di frequente dalla metà del '800 sino all'inizio del proibizionismo. Il cocktail compare nel celebre Savoy Cocktail Book di Harry Craddock, che scrive ”quattro bevuti uno dopo l’altro riuccideranno nuovamente il resuscitato!”. Il Corpse Reviver n°2 deriva dall'omonimo n°1, la cui ricetta compare per la prima volta nel The Gentleman's Table Guide del 1871, e comprende Brandy, Maraschino e Boker's Bitter. La ricetta originale prevede che si usi Kina Lillet, la cui produzione è sospesa dal 1986: per questo si usa il Lillet Blanc, Esistono numerosi varianti del drink, tra le quali il Corpse Reviver n°3, Corpse Reviver Blue e Godfrey's Corpse Reviver.

COSMOPOLITAN

RICETTA

1 1/4 oz | 4 cl VODKA
1/2 oz | 1,5 cl COINTREAU
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIME SPREMUTO FRESCO
1 oz | 3 cl SUCCO DI MIRTILLI

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e versare attraverso lo strainer nel bicchiere. Guarnire con fettina di limone.

STORIA E CURIOSITA'

Sembra che il cocktail abbia origine negli anni 30 e che la ricetta originale comprendesse il Gin invece della Vodka. Ora si è propensi affidare la paternità del drink al barman Toby Cecchini, che elaborò il Cosmopolitan al The Odeon di New York City nel 1987 (secondo alcune fonti nel 1988) prendendo ispirazione da una ricetta di una collega. Secondo un'altra ipotesi il cocktail fu inventato a Miami Beach da Cheryl Cook, barista e proprietaria del The Strand, che vide il suo drink citato dalla famosa rivista Cosmopolitan, da cui si ispirò per il nome del cocktail. Una terza tesi vuole invece che sia stato John Caine, barman di Providence emigrato a San Francisco, ad inserire il cocktail nel menù. A rendere popolare il cocktail sono state due donne: la cantante Madonna, a cui venne servito il drink dal grande Dale Degroff al Rainbow Room di New York City, e Carrie Bradshaw, la protagonista della serie "Sex and the city", nella quale racconta aneddoti della propria vita bevendo Cosmopolitan.

CUBA LIBRE

RICETTA

1 1/2 oz | 5 cl RUM BIANCO
4 oz | 12 cl COLA
1/4 oz | 1 cl SUCCO DI LIME

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio e guarnire con una fetta di lime. STORIA E CURIOSITA'

L’origine del Cuba libre è sicuramente legata all’indipendenza di Cuba dalla Spagna, ma le versioni, come spesso accade per i cocktail, sono differenti. Secondo Bacardi il primo Cuba libre fu servito durante la guerra Usa-Spagna al Capitano Russell in un bar de La Havana, e da allora si brindò alla libertà cubana con il cocktail. Secondo Havana Club l’origine è più incerta ma sicuramente nata nel 1900 nell’isola caraibica, al tempo in cui lo slogan più diffuso era “Cuba libre!”. Un’altra fonte cita il periodo in cui Cuba festeggiò la propria indipendenza brindando con un mix di prodotti cubani (il rum) e statunitensi (la cola). Il drink è citato in un famoso libro dello scrittore cileno Luis Sepulveda, citazione divenuta un noto aforisma basato su un dialogo tra un barman ed un avventore. “Preparami un eufemismo, fratello! – Un che? – Un Cuba Libre!” Come tutti i cocktail più famosi presenta decine e decine di varianti, la più nota delle quali è il rum&cola, differente per via della mancanza del succo di lime.

FRENCH 75

RICETTA

1 oz | 3 cl GIN
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO FRESCO
1/2 oz | 1,5 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
2 oz | 6 cl CHAMPAGNE

PROCEDIMENTO

Versare Gin, succo di limone e sciroppo di zucchero nello shaker, agitare e versare nel flute attraverso lo strainer. Completare versando lo Champagne.

STORIA E CURIOSITA'

Al cocktail French 75 viene sommariamente attribuita una origine statunitense, e una teoria, piuttosto inverosimile, indica nel pilota franco-americano Gervais Raoul Lufbery l'inventore del cocktail. Molto più probabilmente fu invece il celeberrimo Harry MacElhone, barman dell'Harry's American Bar di Parigi, il creatore del French 75. Il noto bartender elaborò la ricetta del 1915, durante la prima guerra mondiale, ed il nome del cocktail sembra essere un chiaro omaggio ad una temibile arma utilizzata dalla fanteria, l'obice americano Howitzer 75mm. E' molto probabile che fu MacElhone il padre del drink mentre il resto della teoria ha una falla. L'obice entrò in servizio nel 1927 e fu utilizzato nella seconda guerra mondiale dalle truppe Usa e dagli alleati; o il barman lo creò molto più tardi oppure si ispirò ad altro. Il French 75 viene citato in almeno due pellicole: "Il club del diavolo" del 1941 e "Casablanca" del 1942.

FRENCH CONNECTION

RICETTA

1 oz | 3,5 cl COGNAC
1 oz | 3,5 cl AMARETTO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere colmo di ghiaccio e mescolare delicatamente.

STORIA E CURIOSITA'

Come altri cocktail, il French Connection ha un’origine incerta. Secondo alcuni fu ideato tra gli anni 50 e 60 negli USA. Secondo altri fu creato in una riunione di barman francesi, e da qui il proprio nome. Il drink fa parte della lista dei cocktail ufficiali IBA dal 1987 e ha due famosissime varianti, anche esse facenti parti della medesima categoria, e cioè tra i Contemporary Classics: il God Father ed il God Mother. Alcuni pareri negano la possibilità che God Father e God Mother possano essere varianti del French Connection, mentre è chiaro il legame tra i tre drink. Essi sono infatti i tre cocktail inclusi nella trilogia dei cocktail criminali, così chiamati perché tutti ispirati a personaggi legati al mondo della criminalità. In particolare il French Connection potrebbe ispirarsi all’omonima organizzazione criminale corso- marsigliese, legata al traffico internazionale di droga tra Europa e USA tra gli anni 40 e 70. French Connection è anche il titolo di un celebre film vincitore di cinque premi Oscar, conosciuto in Italia come “il braccio violento della legge”.

GOLDEN DREAM

RICETTA

3/4 oz | 2 cl GALLIANO
3/4 oz | 2 cl TRIPLE SEC
3/4 oz | 2 cl SUCCO DI ARANCIA SPREMUTA FRESCA
1/4 oz | 1 cl CREMA DI LATTE

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con l’aggiunta di ghiaccio, agitare vigorosamente e versare nel bicchiere attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il drink è catalogato come after dinner energetico, come un altro noto cocktail ufficiale IBA, il Grasshopper, con il quale condivide l’uso della crema di latte. Il cocktail Golden Dream, “sogno dorato”, è una variante del cocktail Golden Cadillac, dal quale differisce per la presenza del Triple Sec in sostituzione della crema di cacao e per l’uso del succo di arancia, che dovrebbe essere spremuto in occasione della costruzione del drink. La creazione avvenne per mano del barman Raimundo Alvarez presso il Old King Bar di Miami negli anni 60, il quale volle omaggiare l’attrice Joan Crawford, vincitrice di un premio Oscar e protagonista di pellicole famose come “Grand Hotel”, “Johnny Guitar” e “Il romanzo di Mildred” con il quale vinse il premio Oscar nel 1945 come miglior attrice protagonista. Secondo un’altra versione il cocktail venne creato ad Orlando, in Florida, da un gruppo di signore che si impegnarono nell’ambito di un evento benefico. Il Golden Dream è cocktail ufficiale IBA dal 1987.

GRASSHOPPER

RICETTA

3/4 oz | 2 cl CREMA DI CACAO (BIANCA)
3/4 oz | 2 cl CREMA DI MENTA (VERDE)
3/4 oz | 2 cl CREMA DI LATTE

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con l'aggiunta di ghiaccio, agitare vigorosamente e versare nel bicchiere attraverso lo strainer. Opzionale: si può guarnire il drink con una foglia di menta.

STORIA E CURIOSITA'

Il nome del drink significa "cavalletta" ed ebbe successo tra gli anni 50 e 60 del secolo scorso: queste sono le uniche certezze riguardanti il drink. Secondo alcuni fu Philibert Guichet Jr, proprietario del Tujague's bar di New Orleans a crearlo; secondo altri il Grasshopper venne elaborato a Londra per mano del barman del Cytirion, dopo che questi notò il passaggio di un cavalletta nel parco di Piccadilly Circus nell'ambito di una festa. Il cocktail compare però nel ricettario "Der Mixologist" di Carl A. Seutter del 1909. Teorie più remote vedono nascere il drink al Fazio's Restaurant di Milwaukee presso il Charlie's a Minneapolis. Il Grasshopper viene citato nel film "Ronin" del 1998, in cui il protgonista Larry, interpretato da Robert De Niro, lo richiede citando una ricetta differente: da questo episodio nasce il Ronin Grasshopper.

HEMINGWEY SPECIAL

RICETTA

2 oz | 6 cl RUM CHIARO
1/2 oz | 1,5 cl MARASCHINO
1 1/4 oz | 4 cl SUCCO DI POMPELMO
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIME

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Hemingway Special fu creato negli anni 30 del secolo ‘900 presso il locale El Floridita nella capitale cubana L’Havana. Il drink venne eseguito dietro la diretta indicazione dello scrittore statunitense Ernest Hemingway, al barman Constantino Ribalaigua. Il famoso romanziere, futuro premio Nobel, era solito frequentare due locali, che contribuì a rendere molto noti. Proprio presso El Floridita richiese un Daiquiri con alcune variazioni, e cioè l’utilizzo del Maraschino invece dello zucchero e una maggiore razione di Rum. Il drink venne dapprima ribattezzato Floridita Daiquiri, ed in seguito venne affettuosamente chiamato Papa Hemigway (secondo alcuni Papa Doble). Questo era uno dei nomignoli con il quale era conosciuto lo scrittore, e solo in seguito venne denominato con l’attuale nome, Hemingway Special, con il quale è diventato famoso in tutto il mondo. L’aggiunta del succo di pompelmo è attribuita ad uno dei dipendenti di barman Ribalaigua.

HORSE'S NECK

RICETTA

1 1/4 oz | 4 cl COGNAC
4 oz | 12 cl GINGER ALE
dash ANGOSTURA BITTER (opzionale)

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio e mescolare, aggiungere la spirale di limone e aggiungere l'Angostura Bitters, se richiesto.

STORIA E CURIOSITA'

Il nome del drink significa "collo di cavallo" ed è probabilmente dovuto alla particolare forma della guarnizione, che ricorda il collo di un equino. Anche per via del particolare nome viene spesso servito e richiesto alle corse dei cavalli. Il cocktail sembra avere origini antiche, quando la ricetta prevedeva solamente ingredienti analcolici: era il 1890. Venti anni più tardi il drink venne proposto anche in versione alcolica, con l'aggiunta di Brandy oppure Bourbon. Il cocktail è ben presente nella cultura cinematografica, essendo presente addirittura dall'epoca del film muto: lo certificano le proprie apparizioni in pellicole quali "Charlotte falso barone" ("caught in a cabaret") con Charlie Chaplin del 1914, e "I'll have the tail so you only have to kill onehorse" con Stan Laurel e Oliver Hardy del 1927. Il drink appare anche in tempi più recenti, con apparizioni tra il 1934 ed il 1979 tra film, serie tv e libri.

IRISH COFFEE

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl IRISH WHISKEY
4 oz | 12 cl CAFFE' BOLLENTE
1 3/4 oz | 5 cl CREMA DI LATTE FRESCA
1 teaspoon ZUCCHERO DI CANNA

PROCEDIMENTO

Scaldare l'Irish Whiskey, versarlo nel bicchiere insieme al caffè bollente e allo zucchero di canna; aggiungere la crema di latte sulla superficie del drink.

STORIA E CURIOSITA'

L'Irish Coffee fu inventato nel 1940 da Joe Sheridan, capo cuoco nella cittadina di Foynes, nella contea Limerick, il quale volle accogliere gli stizziti passeggeri americani dell'idrovolante PanAm che si videro il volo cancellato per le pessime condizioni atmosferiche. Quando alcuni passeggeri chiesero se il caffè fosse brasiliano, il signor Sheridan rispose che era invece Caffè Irlandese, Irish Coffe per l'appunto. L'Irish Coffee divenne celebre anche al di fuori dei confini nazionali circa dieci anni dopo, quando Stanton Delaplane, giornalista del San Francisco Chronicle, lo degustò nello stesso aeroporto, per poi richiederlo al Buena VistaCafè di San Francisco al proprio ritorno. Secondo alcune fonti la ricetta originale prevede che la crema di latte non venga frustata prima di essere utilizzata nel drink.

KIR

RICETTA

3 oz | 9 cl VINO BIANCO SECCO
1/4 oz | 1 cl CREME DE CASSIS

PROCEDIMENTO

Versare la Creme de Cassis nel flute e aggiungere il vino bianco secco.

STORIA E CURIOSITA'

Il Kir è un cocktail di origine francese: fu inventato dal sindaco di Digione, Felix Kir, pioniere del movimento Twinning. Il Primo Cittadino preparava il cocktail alle delegazioni in visita; secondo altri il Signor Kir non era altri che l'abate del luogo. Secondo un'altra ricostruzione fu invece un cameriere di nome Faivre che, presso il Cafe George di Digione, miscelò la Creme de Cassis con il vino bianco. Inventò il Cassis Blanc, che solo in seguito venne ribattezzato Kir, in onore del politico e del proprio movimento. Essendo francese il vino utilizzato è normalmente bianco locale: in origine Bourgogne Aligote. In seguito vennero impiegati altri vini, quali il bianco di Borgogna o bianco a base Chardonnay, come l'ottimo Chablis. Il cocktail ha numerose varianti, la più famosa delle quali è il Kir Royale, in cui viene utilizzato lo Champagne. Altri varianti : "on the Skyy" (con vodka), il "Normand" e il "Breton" (con sidro normanno o bretone), il "Peche" (con liquore di pesche), il "Petillant" (con sparkling), il "Berrichon" (con vino rosso e creme de mures), il Tarantino (con birra).

LONG ISLAND ICE TEA

RICETTA

1/2 oz | 1,5 cl GIN
1/2 oz | 1,5 cl TEQUILA
1/2 oz | 1,5 cl VODKA
1/2 oz | 1,5 cl RUM BIANCO
1/2 oz | 1,5 cl TRIPLE SEC
1 oz | 3 cl SUCCO DI LIME
3/4 oz | 2 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
1 dash COLA

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere chiudendo con il top di cola e mescolare. Decorare con la spirale o scorza di limone e servire con cannuccia.

STORIA E CURIOSITA'

Il Long Island Ice Tea è uno dei cocktail più famosi, facente parte degli Iced Tea e con molte rivisitazioni. La leggenda vuole che il cocktail fu creato durante il proibizionismo, periodo in cui veniva servito fingendo fosse Tè freddo, per via del colore bruno dato dal top di cola. In realtà venne creato da Robert “Rosebud” Butt, barman dell’ Oak Beach Inn di New York City durante una competition all’interno del locale. Il Long Island Ice Tea viene spesso associato ad un cocktail per coloro i quali vogliano inebriarsi: ciò è dovuto dalla presenza di cinque superalcolici; l’affermazione è in parte vera, in quanto la quantità totale di alcol all’interno del drink arriva a 2 once e mezzo. Per chi non ha molta dimestichezza con le ricette, il Long Island Ice Tea viene spesso ricordato come il cocktail dai cinque spiriti bianchi. Il drink è citato in serie tv come “Sex and the city”, “Una mamma per amica” e nella sitcom animata “I Simpsons”.

MAI TAI

RICETTA

1 oz |3 cl RUM JAMAICANO AMBRATO
1 oz | 3 cl RUM DI MELASSA DI MARTINICA
1/2 oz | 1,5 cl ORANGE CURACAO
1/2 oz | 1,5 cl SCIROPPO DI ORZATA ALMOND
1 oz |3 cl SUCCO DI LIME FRESCO
1/4 oz | 7.5 ml SCIROPPO DI ZUCCHERO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker, agitare a versare nel bicchiere attraverso lo strainer. Guarnire con fetta di ananas, foglie di menta e scorza di lime.

STORIA E CURIOSITA'

Il Mai Tai è un cocktail apprezzato e ben equilibrato. Sono due i barman che si contendono la paternità del cocktail: si tratta di Victor Jules Bergeron ed Ernest Raymond Beaumont-Gantt, meglio conosciuti come Trader Vic e Don The Beachcomber. Secondo Trader Vic il cocktail venne creato nel 1944 presso il proprio locale ad Oakland, in California. Quando alcuni amici, di ritorno da Tahiti, lo assaggiarono, ne furono entusiasti, tanto che una donna esclamò “maitai roa ae”. La locuzione significa “buono” ed è riconosciuto che il nome Mai Tai sia derivato da un termine tahitiano. Secondo Don The Beachcomber il drink venne da lui elaborato nel 1933 presso il proprio locale ad Hollywood. Le ricette originali sono diverse, in quanto il cocktail di Ernest Raymond era molto più elaborato. Il Mai Tai è salito alla ribalta tra gli anni 50 e 60 in cui era presente in molte liste dei locali tiki, a seguito della propria citazione nel film Blue Hawaii con Elvis Presley. Il cocktail è considerato il Tiki cocktail per eccellenza.

MARGARITA

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl TEQUILA
3/4 oz | 2 cl COINTREAU
1/ 2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIME SPREMUTO FRESCO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e versare attraverso lo strainer nel bicchiere precedentemente bordato di sale.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail ha origini incerte, essendo almeno 4 i pretendenti al ruolo di creatore. Carlos “Danny” Herrera, del Rancho La Gloria di Tijuana, sostenne di avere creato il drink nel 1938, ispirato da una ballerina allergica agli alcolici, eccetto il Tequila. Secondo altri, Margarita Sames, compagna di Tommy Hilton, fece preparare il drink per alcuni amici durante una vacanza ad Acapulco, nel 1948. Poi Tommy Hilton decise di includere il cocktail nelle drink list dei bar della catena degli Hotel Hilton. Una tesi attendibile narra che Don Carlos Orozco elaborò il drink a Ensenada, nella Baja California, nel 1941, in onore della figlia dell’ambasciatore tedesco, Margarita Henkel. La tesi più verosimile vuole Danny Negrete inventore del cocktail, in occasione delle nozze del fratello con la bella Margarita. Spesso viene servito con una rondella di lime. Come guarnizione.

MIMOSA

RICETTA

2 1/2 oz | 7,5 cl CHAMPAGNE
2 1/2 oz | 7,5 cl SUCCO DI ARANCIA FRESCA

PROCEDIMENTO

Versare il succo di arancia spremuta fresca nel flute, aggiungere lentamente lo champagne e mescolare delicatamente. Guarnire con fetta d'arancia (opzionale).

STORIA E CURIOSITA'

Il Mimosa è uno dei cocktail utilizzati nei ricevimenti, al pari di Bellini, Tintoretto e Rossini dai quali deriva. Nell'ultimo ricettario ufficiale IBA del 2011 è segnalato come il Mimosa ed il Buck's Fizz siano equivalenti, ma non è sempre stato così: nei ricettari del 1986 e del 1993 troviamo il drink con il nome di Buck's Fizz con una proporzione champagne-succo di arancia di 6-4. Nel ricettario del 2004 si trovano invece entrambi i cocktail, con dosi differenti (10 cl champagne e 5 cl di succo di arancia per il Buck's Fizz, 7,5 cl di entrambi per il Mimosa) mentre nell'ultimo ricettario, stilato nel 2011, si trova solo il Mimosa. L'origine del Mimosa è incerta: sembra sia stato elaborato nel 1925 al Ritz di Parigi, mentre il Buck's Fizz venne ideato quattro anni prima, nel 1921 dal barman Malachy MacGarry del Buck's Club di Londra. Quest'ultimo cocktail è noto nei paesi britannici per essere consumato durante la colazione nel giorno di Natale e per essere un antidoto per l'hangover post sbronza.

MINT JULEP

RICETTA

2 oz | 6 cl BOURBON WHISKEY
4 foglie di MENTA
1 teaspoon ZUCCHERO BIANCO
2 teaspoon ACQUA

PROCEDIMENTO

Pestare delicatamente la menta, lo zucchero e l'acqua all'interno del bicchiere tramite il muddler. Introdurre il ghiaccio spaccato e versare il bourbon, mescolare gentilmente sino a quando il bicchiere non sia ghiacciato.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail, insieme al celebre Mojito, è uno dei cocktail pestati più famosi in tutto il mondo, con il quale condivide anche l'uso delle foglie di menta. Esso appare per la prima volta nel ricettario di John Davis nel 1803. La sua nascita si perde indietro nei secoli e non è mai stata chiarita la paternità, mentre si deve al senatore statunitense del Kentucky Henry Clay,nei primi anni dell' 800, la diffusione del drink. Fu il senatore che lo introdusse al Round Robin, bar del Willard Hotel, durante un viaggio a Washington D.C. Il Mint Julep assunse una grande notorietà dal 1938, anno in cui divenne il drink prediletto degli spettatori del celeberrimo Derby del Kentucky, gara ippica conosciuta in tutto il mondo. La ricetta presente nella lista IBA 2020 suggerisce di servire il Mint Julep in una coppa in acciaio invece che nel classico highball.

MOJITO

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl RUM CUBANO BIANCO
3/4 oz | 2 cl SUCCO DI LIME SPREMUTO FRESCO
6 trancetti di MENTA
2 teaspoon ZUCCHERO DI CANNA BIANCO
SODA WATER

PROCEDIMENTO

Pestare delicatamente con il muddler la menta, il lime e lo zucchero nel bicchiere; versare il rum e aggiungere uno splash di soda, il ghiaccio spaccato e finire con top di soda. Guarnire con menta e lime.

STORIA E CURIOSITA'

Il Mojito, nella versione tradizionale cubana viene preparato con zucchero bianco e foglie di hierba buena, più delicata rispetto alla menta. La paternità del drink viene attribuita a Angelo Martinez, barman della Bodeguita del Medio, storico bar cubano che ebbe l'onore di diffondere il Mojito nel mondo, anche grazie alla frequentazione di Ernest Hemingway. E' molto probabile che il cocktail abbia in realtà origini più antiche; sembra che il pirata Francis Drake, nel XVI secolo usasse bere un cocktail molto simile al Mojito, con aguardiente invece che rum: tale drink venne battezzato El Drake. Esistono almeno altre tre teorie piuttosto accreditate: la prima fa derivare il nome del cocktail dalla parola Mojadito, e cioè "umido"; la seconda narra della somiglianza con il termine Mojo, e cioè un condimento tipico cubano; la terza lega il drink al termine Mojo, il quale indica "sortilegio" nella tradizione vudu.

MOSCOW MULE

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl VODKA
4 oz | 12 cl GINGER BEER
1/4 oz | 1 cl SUCCO DI LIME

PROCEDIMENTO

Versare la vodka e ginger beer nel bicchiere con ghiaccio e aggiungere il succo di lime. Guarnire con fetta di lime.

STORIA E CURIOSITA'

Secondo una ipotesi con basi molto solide il drink sarebbe il frutto di una clamorosa impresa di marketing. Il Moscow Mule nacque dall'incontro al Bar Chatham di NYC tra Jack Morgan, proprietario del Saloon Cock'n'Bull nonché commerciante di Ginger beer, e John Martin, che nel 1939 (alcuni indicano il 1941) aveva acquistato i diritti per commerciare la vodka Smirnoff. Il Moscow Mule deve quindi la sua fama ad una astuta intuizione di marketing, che vede il drink ulteriormente caratterizzato per via del tipo di servizio, che lo vede servito in tazze di rame raffiguranti un mulo, e cioè i copper mug. Negli ultimi anni alcuni barman usano inserire la guarnizione di un cetriolo, operazione dovuta alla natura dello spirito utilizzato (la vodka è spesso bevuta in Russia accompagnata da cetrioli, per equilibrare l'acidità dovuta dal distillato); tale pratica risulta molto controversa. Di norma viene servito nella tipica coppa Mule.

PINA COLADA

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl RUM CHIARO
1 3/4 oz | 5 cl SUCCO DI ANANAS
1 oz | 3 cl CREMA DI COCCO

PROCEDIMENTO

Introdurre gli ingredienti in un blender con ghiaccio, frullare per circa un minuto e versare nel bicchiere; guarnire con una fettina di ananas e ciliegia maraschino. Storicamente venivano aggiunte a piacere alcune gocce di succo di lime fresco.

STORIA E CURIOSITA'

Il nome del cocktail significa “ananas pressato” ed è il drink nazionale dell’isola di Porto Rico dal 1978, paese in cui ogni 10 luglio viene celebrato il giorno nazionale della Pina Colada. Sono molti i presunti creatori del drink: una leggenda narra che il pirata Roberto Cofresì, vissuto tra il 1791 ed il 1825, era solito bere una bevanda a base di rhum, succo di ananas e latte di cocco; dopo la sua morte la ricetta venne persa. Il barman Ramon Manchito Marrero si proclamò patrigno del drink nel 1954, quando sperimentò molte ricette presso il Caribe Hilton di San Juan. Un altro barman di San Juan, Ramon Portas Mingot, del Barrachina Restaurant, rivendicò la paternità del cocktail, nel 1963. A tal proposito esiste una targa commemorativa posta in un edificio della vecchia San Juan. La Pina Colada è stata celebrata, tra gli altri, da una canzone di Rupert Holmes del 1979.

PISCO SOUR

RICETTA

2 oz | 6 cl PISCO
1 oz | 3 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO FRESCO
3/4 oz | 2 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
1 ALBUME D'UOVO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ed agitare, versare attraverso lo strainer nella flute. Aggiungere alcune gocce di Amargo Bitter.

STORIA E CURIOSITA'

Il Pisco Sour fu creato dal barman Victor Morris, originario di Salt Lake City, il quale si trasferì nel 1913 in Perù, facendo la conoscenza dei prodotti locali. Il barman, detto “El Gringo”, nel suo Morris Bar di Lima, iniziò a servire il drink in alternativa al Whisky Sour. Il locale di Morris era frequentato da una clientela altolocata, sovente turisti americani, i quali contribuirono alla diffusione del drink. Anche l’allora presidente peruviano, Augusto Leguia y Salcedo, contribuì alla notorietà del Pisco Sour, in quanto sostenitore di una cultura della miscelazione. Il cocktail fu in seguito perfezionato nel 1920 da Mario Bruiget, bartender del Morris Bar e dipendente di Victor Morris. Il Pisco è un’acquavite tipica sudamericana la cui paternità è contesa da due stati, il Cile ed il Perù. Entrambi i paesi hanno almeno una città che porta il nome del prodotto locale (Pisco in Perù, Pisco Elqui in Cile) e in ambedue le nazioni il Pisco è una bevanda molto popolare, bevuta liscia e miscelata in numerose varianti.

SEA BREEZE

RICETTA

1 1/4 oz | 4 cl VODKA
4 oz | 12 cl SUCCO DI MIRTILLI
1 oz | 3 cl SUCCO DI POMPELMO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio, decorare con fetta di lime e ciliegina.

STORIA E CURIOSITA'

Il Sea Breeze, “brezza di mare” , nella storia ha cambiato ricetta molte volte. In principio lo spirito base era il Gin, successivamente venne costruito con Curacao, Vermouth, Galliano ecc ecc, sino a giungere all’attuale ricetta ufficializzata dall’Iba. Venne creato intorno agli anni ’20: nel Savoy Cocktail Book del 1922 viene menzionato come miscela di Gin, Apricot Brandy, Granatina e succo di limone. Secondo il celebre Dale DeGroff il drink venne invece elaborato molto più avanti, negli anni 60, grazie ad una campagna pubblicitaria della Ocean Spray Company, seguendo l’onda dell’interesse crescente del pubblico nei confronti della Vodka. Tale fatto lo si trova sul “The Craft of the Cocktail” del celebre barman. Questa tesi si scontra però con un fatto storico degli stessi anni, secondo il quale il drink subì un drastico calo a causa della della contaminazione delle coltivazioni di mirtilli. Il drink viene citato in “Scent of a woman”, “Red eye” e “French kiss”. Il Sea Breeze ha una

SEX ON THE BEACH

RICETTA

1 1/4 oz | 4 cl VODKA
3/4 oz | 2 cl PEACH SCHNAPPS
1 1/4 oz | 4 cl SUCCO DI CRANBERRY
1 1/4 oz | 4 cl SUCCO DI ARANCIA

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio e guarnire con la rondella di arancia.

STORIA E CURIOSITA'

Il Sex On The Beach, “sesso sulla spiaggia” in lingua inglese, è un cocktail tipico degli anni 80, e cioè quel periodo storico successivo all’aumento dell’utilizzo della Vodka e della distribuzione su larga scala dei Peach Schnapps. Il cocktail nasce nel 1987 dal barman di origine italiane Ted Pizio del Confetti’s bar di Fort Lauderdale, in Florida, in occasione di un concorso per bartender indetto da un noto distributore di liquori. Il barman elaborò il drink durante lo Spring Break, il periodo di vacanze nel quale gli studenti statunitensi si riversano nelle città balneari della Florida per un periodo di vacanze, che spesso coincide con giorni di baldoria. Quando chiesero al barman i motivi che spingono i giovani a tali raduni rispose: “sex” e “beach” e decise quindi di chiamare il suo cocktail in quel modo.

SINGAPORE SLING

RICETTA

1 oz | 3 cl GIN
1/2 oz | 1,5 cl LIQUORE ALLA CILIEGIA
1/4 oz | 0,75 cl COINTREAU
1/4 oz | 0,75 cl DOM BENEDECTINE
1/4 oz | 1 cl SCIROPPO DI GRANATINA
4 oz | 12 cl SUCCO DI ANANAS
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIME
1 dash ANGOSTURA BITTERS

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e versare attraverso lo strainer nel bicchiere. Guarnire con fetta di ananas e ciliegina.

STORIA E CURIOSITA'

Il Singapore Sling è stato creato nel 1915 dal barman cinese Hainan Ngian Tong Boom presso il Long Bar del Raffles Hotel di Singapore. Il Raffles Hotel è una vera istituzione a Singapore, visitato da personaggi celebri come Rudyard Kipling, Ernest Hemingway, Somerset Maugham e Ginger Rogers. Presso il Long Bar è possibile ordinare il drink secondo la ricetta originale, che prevede ben otto ingredienti. L'elaborata ricetta fu oggetto di controversie, tanto che nei ricettari IBA del 1986 e del 1993 il Singapore Sling venne codificato prima con tre soli ingredienti (gin, cherry brandy e succo di limone) e successivamente con quattro (con l'aggiunta di soda water). Solo dal 2004 è possibile trovare tutti gli ingredienti nei ricettari ufficiali. Inizialmente il drink venne diffuso con il nome di Gin Sling, a causa dell'ingrediente principale e dal fatto che fosse catalogato come Sling, e cioè il tipico drink americano a base di spirito, acqua, aromi ed ingredienti zuccherini.

TEQUILA SUNRISE

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl TEQUILA
3 oz | 9 cl SUCCO DI ARANCIA
1/2 oz | 1,5 cl SCIROPPO DI GRANATINA

PROCEDIMENTO

Versare Tequila e succo di arancia nel bicchiere colmo di ghiaccio, aggiungere lo sciroppo di granatina senza mescolare, per mantenere l'effetto cromatico. Guarnire con fetta o scorza d'arancia. In precedenza veniva usata anche la ciliegia.

STORIA E CURIOSITA'

Il nome del drink ("sunrise" indica "alba") è dovuto all'effetto cromatico del drink, per il fatto che lo sciroppo di granatina, se non mescolato come prevede la ricetta, non si amalgama completamente al resto degli ingredienti. La ricetta originale era più complessa, per effetto dell'aggiunta di Creme de Cassis, lime e club soda drink; questa ricetta fu creata tra gli anni 30 e 40 presso l'Arizona Biltmore Hotel da Gene Sulit. Ad oggi questa ricetta viene poco riproposta, dopo l'introduzione del drink nel ricettario dei cocktail ufficiali della Iba. La ricetta attuale fu rielaborata negli anni 70 da Bobby Lazoff e Billy Rice, bartender al Trident di Sausalito, in California. Al cocktail sono dedicati almeno due brani musicali: "Tequila sunrise" dei The Eagles, edito nel 1973; "Tequila sunrise" della band hip hop Cypress Hill nel 1998. La lista delle citazioni è conclusa da un omonimo film del 1988 interpretato da Mel Gibson e

VESPER

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl GIN
1/2 oz | 1,5 cl VODKA
1/4 oz | 0,75 cl LILLET BLONDE

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare a versare attraverso lo strainer nel bicchiere precedentemente raffreddato. Guarnire con scorza di limone.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail deve la propria fama al personaggio cinematografico più influente nel mondo del bartending: James Bond. Il Vesper viene elaborato e citato dal creatore della celebre serie, lo scrittore britannico Ian Fleming, al quale viene bonariamente perdonato un piccolo errore nella costruzione del drink. Il cocktail è introdotto in una scena di “Casino Royale” del 1953 e da quel momento ha avuto una rapida celebrità, tanto da essere annoverato nella lista dei cocktail ufficiali della IBA. Nella attuale ricetta il Vesper ammette l’uso del Lillet Blonde invece dell’ingrediente originale, il Kina Lillet, da tempo fuori produzione. Il Lillet Blonde deve la propria fama proprio alla popolarità del cocktail che meglio lo rappresenta; esso è un vermouth francese prodotto con vino fortificato a cui vengono aggiunte spezie ed erbe.

ZOMBIE

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl JAMAICAN DARK RUM
1 1/2 oz | 4,5 cl GOLD PUERTO RICAN RUM
1 oz | 3 cl DEMERARA RUM
3/4 oz | 2 cl SUCCO DI LIME FRESCO
1/2 oz | 1,5 cl FALERNUM
1/2 oz | 1,5 cl DONN'S MIX
1 tsp SCIROPPO DI GRANATINA
1 dash ANGOSTURA BITTERS
6 drops PERNOD

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel blender con 170 grammi di ghiaccio rotto. Miscelare per alcuni secondi e versare nel bicchiere. Guarnire con foglie di menta.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Zombie è il capostipite dei Tiki Drink, elaborato nel 1934 dal leggendario Ernest Raymond Beaumont Gannt, meglio noto come Donn Beach. Il celebre barman è stato un personaggio da romanzo, inventore della cultura Tiki e avventuriero. Nel 1933 apre a Hollywood il famoso Don The Beachcomber, e cambia legalmente il suo nome in Donn Beach. La ricetta dello Zombie rimane per molto tempo segreta, e il drink molto richiesto nonostante un tenore alcolico considerevole, grazie all'uso di rum overproof nella ricetta originale. Insieme ai numerosi ingredienti viene impiegato il Donn's mix, premix ideato dallo stesso Donn Beach, a base di succo di pompelmo giallo e sciroppo di cannella. Contrariamente alla maggior parte dei tiki drink il cocktail Zombie viene servito in un tumbler invece che nel caratteristico Tiki Mug.

Section 05

NEW ERA DRINKS

BARRACUDA

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl RUM ORO
1/2 oz | 1,5 cl GALLIANO
2 oz | 6 cl SUCCO DI ANANAS dash SUCCO DI LIME
top PROSECCO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker – ad eccezione del Prosecco – e agitare. Versare attraverso lo strainer nel bicchiere, aggiungere il Prosecco e guarnire con ananas e ciliegia maraschino.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Barracuda è il primo della lista dei New Era Drinks all'interno della lista ufficiale dei cocktail IBA. Il drink è ritenuto un cocktail tropicale, grazie agli ingredienti tipici: il drink in passato veniva infatti servito in un ananas svuotato. Il creatore del drink fu il barman genovese Benito Cuppari che prese a navigare sulla rotta Genova – Americhe dal 1954 con la mansione di capo bartender. Durante i suoi numerosi viaggi ebbe il modo di apprezzare i prodotti tropicali, tra i quali rum, ananas e lime. Inizialmente il Barracuda veniva servito con Champagne, che in seguito venne sostituito dall'italianissimo Prosecco. Tutt'ora si trovano alcune ricette che presentano lo Champagne e con dosi differenti rispetto alla ricetta originale fissata dal board dell'IBA.

BEE'S KNEES

RICETTA

1 3/4 oz | 5,25 cl DRY GIN
2 tsp SCIROPPO DI MIELE
3/4 oz | 2,25 cl SUCCO DI LIMONE
3/4 oz | 2,25 cl SUCCO DI ARANCIA

PROCEDIMENTO

Versare lo sciroppo di miele, il succo di limone e di arancia freschi nello shaker con ghiaccio, mescolare facendo disciogliere il miele. Aggiungere il gin, shakerare e filtrare attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Bee's Knees è un drink storico, derivato dal periodo proibizionista, tanto da essere considerato uno dei Prohibition Era Cocktails. Probabilmente elaborato in un speakeasy americano, il Bee's Knees è caratterizzato dalla presenza di miele e limone, come molti drink dell'epoca. Questo dipendeva dalla scarsa qualità dei distillati, spesso prodotti in casa o con attrezzature di fortuna. La ricetta originale prevedeva miele puro e non contemplava il succo d'arancia, introdotto nel 1948 da David Embury. Molte ricette odierne hanno dosi differenti, soprattutto nel rapporto tra limone e arancia. Alcuni fonti stabiliscono la nascita del drink a Parigi, mentre Jared Brown sostiene che sia stata la signora Margaret Brown, sopravvissuta al Titanic, la madre del drink.

BRAMBLE

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl GIN
3/4 oz | 2,5 cl SUCCO DI LIMONE
1/2 oz | 1,25 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
1/2 oz | 1,5 cl CRèME DE MûRE

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio tranne la Crème de Mûre, agitare bene e filtrare con lo strainer nel bicchiere colmo di ghiaccio tritato. Versare il liquore di more con un movimento circolare e guarnire con more e fetta di limone.

STORIA E CURIOSITA'

Il Bramble è un cocktail relativamente giovane, creato nella metà degli anni 80 dal barman inglese Dick Bradsell, il quale elaborò il drink all'interno del Fred's Club di Soho, nella capitale inglese. Il barman volle ricreare, anche nei colori, un certo di tipo di paesaggio; non a caso il nome del drink significa "rovo", e cioè il luogo di origine dei frutti di bosco, utilizzati sia nella ricetta che nella decorazione. Il drink ebbe grande successo negli anni 80, fama che rimane ad oggi inalterata: il Bramble è infatti presente in tutte le drink list dei maggiori locali del paese. Dick Bradsell, oltre al Bramble, è noto per avere creato altri cocktail molto noti, tra i quali il Treacle, il Cowboy Martini e il Wibble; ma soprattutto il Russian Spring Punch, cocktail ufficiale IBA, che insieme proprio al Bramble fa parte dei New Era Drinks. Dalla lista IBA 2020 il drink ha subito alcune variazioni.

CANCHANCHARA

RICETTA

2 oz | 6 cl AGUARDIENTE
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIMONE FRESCO
1/2 oz | 1,5 cl SCIROPPO DI MIELE
1 3/4 oz | 5 cl ACQUA

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e versare nel bicchiere con ghiaccio attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Canchanchara è un drink tradizionale cubano, nato nella zona orientale dell'isola nonostante venga spesso associato alla città di Trinidad. Non è ben chiaro il significato del cocktail, discendente di un drink preparato dai guerriglieri durante la guerra dei Dieci Anni tra il 1868 e il 1878. L'antico drink veniva preparato con brandy o aguardiente locale, insieme agli agrumi e a una parte dolce, spesso sciroppo o melassa di canna da zucchero. Il Canchanchara era ritenuto un corroborante per spirito e corpo, oltre che riscaldare le sere più fresche. In molte ricette non è presente la parte composta da acqua, mentre altre prevedono un top di soda. Il drink fa parte dei cocktail storici cubani ed è tradizionalmente servito in un mug di terracotta.

DARK'N'STORMY

RICETTA

2 oz | 6 cl RUM SCURO GOSLINGS
3 1/4 oz | 10 cl GINGER BEER

PROCEDIMENTO

In un highball colmo di ghiaccio versare il ginger beer e in seguito il rum, guarnire infine con fetta di lime (o scorza di lime).

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail è considerato il drink nazionale della propria patria di origine, le celebri isole Bermuda, territorio d'oltremare britannico formato da un arcipelago nell'Oceano Atlantico. Nel territorio delle Isole Bermuda esiste dal 1806 la Goslings, azienda produttrice di Rum al quale il drink è strettamente legato. Il nome del drink, letteralmente "buio e tempestoso", è un marchio registrato dalla stessa Gosling negli USA, la quale dichiara di fornire la sola ed unica ricetta originale, nonostante sia stata screditata dal noto quotidiano statunitense New York Times, il quale dichiarò che la ricetta fu cambiata per esigenze commerciali. Sembra che tale ricetta derivi dal fatto che la Royal Navy britannica fornisse una razione giornaliera alle sue truppe consistente in due once di rum, alla quale razione venne successivamente aggiunta ance una bottiglia di ginger beer. L'uso delle maestranze di Sua Maestà di miscelare le due razioni originò la nascita del Dark'n Stormy

ESPRESSO MARTINI

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl VODKA
1 oz | 3 cl KALHUA
1/4 oz | 1 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
1 ESPRESSO RISTRETTO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker, agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Sembra che il cocktail fu inventato da Dick Bradsell, uno dei barman contemporanei più influenti, il quale ha al suo attivo più di un drink facente parte della lista ufficiale Iba . La storia narra che nel 1980 a Londra, presso il Fred' Club, una modella ordinò al barman qualcosa che potesse "ridestarla", chiedendo qualcosa che potesse "wake me up and then fuck me up". Questa narrazione è confermata anche dal sito ufficiale del Kalhua, ingrediente fondamentale del cocktail. L'azienda indica però il 1984 come data di nascita del drink. Dick Bradsell, pur non rivelando l'identità della donna, ha in seguito affermato che la modella divenne successivamente una professionista molto nota in tutto il mondo. L'uso del famoso Martini non è contemplato nella ricetta: è presente nel nome per via del bicchiere in cui viene servito il drink, conosciuto da alcuni come Coppa Martini. E' possibile trovare il drink guarnito con tre chicchi di caffè, nonostante la decorazione non sia presente nella ricetta ufficiale.

FERNANDITO

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl FERNET BRANCA
COLA

PROCEDIMENTO

Versare il Fernet Branca nel bicchiere con ghiaccio e riempire sino all'orlo con la cola

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Fernando, noto in patria anche come Fernandito, Fefè o Fernao, è un cocktail tipico dell'Argentina, dove è considerato una bevanda nazionale. Questo drink nasce in un paesino della provincia di Cordoba, a Ciudad de Cruz del Eje, presso il bar Premier. Qui “El Negro” Becerra prepara ai suoi avventori un drink servito in un bicchiere da birra, composto da Fernet e cola. Il Fernet Branca, come altri alcolici italiani, è molto popolare in Argentina, tanto che l'impianto di Tortuguitas, a 40 km di Buenos Aires, produce molto più Fernet rispetto allo storico stabilimento Branca italiano. Il Fernando è un cocktail trasversale, bevuto in Argentina nei cocktail bar alla moda e negli scalcinati bar dei piccoli paesi delle regioni più remote. Sembra che la fama del cocktail ideato da El Negro sia in buona parte per merito del cantante Cruz-Alejandro, che prese a citare il Fernando durante i suoi spettacoli. Il nome è un chiaro omaggio all'amato Fernet, di cui l'Argentina è il primo consumatore al mondo.

FRENCH MARTINI

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl VODKA
1/2 oz | 1,5 cl LIQUORE AI LAMPONI
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI ANANAS

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer. Spruzzare l’olio essenziale di una scorza di limone nel drink.

STORIA E CURIOSITA'

Il French Martini fu elaborato da Keith McNally a New York City negli anni ‘80, divenendo popolare dal 1996, anno in cui fece comparsa nella drink list del Balthazar di Soho, locale dello stesso McNally. Secondo altri il cocktail fu invece inventato, o almeno suggerito, dalla Chambord, antica azienda francese con più di trecento anni di storia alle spalle, la quale produce il celebre Chambord, liquore ai lamponi che ricopre un ruolo fondamentale nella creazione del drink. Questa tesi appare verosimile anche dal nome del drink: il French Martini ha infatti attinenza con il paese transalpino solo per l’utilizzo dello Chambord, anche se nella ricetta ufficiale è previsto un liquore ai lamponi, senza citare una marca particolare. Il nome “Martini” non ha invece nessuna pertinenza in quanto ad ingredienti o a similitudini con altri cocktail, ma è probabilmente dovuto al tipo di bicchiere e di drink.

ILLEGAL

RICETTA

1 oz | 3 cl ESPADIN MEZCAL
1/2 oz | 1,5 cl JAMAICA OVERPROOF WHITE RUM
1/2 oz | 1,5 cl FALERNUM
1 barspoon MARASCHINO LUXARDO
3/4 oz | 2,25 cl SUCCO DI LIME FRESCO
1/2 oz | 1,5 ml SCIROPPO DI ZUCCHERO
1 oz | 3 cl ALBUME D'UOVO (opzionale)

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Agitare vigorosamente e filtrare nel bicchiere.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Illegal è stato introdotto nella lista ufficiale dei cocktail IBA nella versione del 2020: prima di allora non aveva mai fatto parte del ricettario ufficiale. Non vi sono notizie che circolano circa l'origine del drink; non è infatti noto che sia stato a costruire per la prima volta il cocktail. Le origini degli ingredienti – rum e mezcal su tutti – portano a pensare a origini centro americane, ma ciò resto solo una supposizione priva di fondamento. Il drink conferma l'importante presenza della miscelazione centro e sud americana, che ha notevolmente influenzato i membri dell'IBA nella compilazione del sesto ricettario, datato 2020. Per molti, il cocktail Illegal è un chiaro richiamo all'estate caraibica.

LEMON DROP MARTINI

RICETTA

1 oz | 3 cl VODKA CITRON
3/4 oz | 2 cl TRIPLE SEC
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO FRESCO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker, agitare e versare attraverso lo strainer nel bicchiere bordato di zucchero

STORIA E CURIOSITA'

Il Lemon Drop Martini è un cocktail piuttosto giovane ma nonostante la propria età non è semplice risalire alle sue origini. Molto probabilmente fu creato nel 1970 dal barman del Henry's Africa Bar di San Francisco, il signor Norman Jay Hobday, il quale fu il fondatore dello stesso locale nel 1969. Secondo un'ulteriore fonte, che non mette in discussione la paternità del drink, il barman si ispirò alle celebri Lemon Drop Candy, caramelle a forma di limone, molto zuccherate e al sapore di limone, come logico attendersi. Il termine "Martini" all'interno del nome non è legato al celebre marchio piemontese bensì all'uso, prettamente anglofono, di chiamare Martini Glass la coppa cocktail. Lemon Drop è anche il nome di un peperoncino leggermente piccante tipicamente peruviano, di colore giallo, che viene molto impiegato in cucina nella elaborazione di salse ma anche nella preparazione di alcuni cocktail, come il Hot Lemon Drop.

NAKED AND FAMOUS

RICETTA

3/4 oz | 2,25 cl MEZCAL
3/4 oz | 2,25 cl CHARTREUSE VERDE
3/4 oz | 2,25 cl APEROL
3/4 oz | 2,25 cl SUCCO DI LIME FRESCO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Agitare e filtrare nel bicchiere raffreddato.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Naked And Famous è un drink relativamente giovane, nato nel 2011 per mano del bartender di origine ecuadoriana Joaquín Simó, presso il Death & Co di New York City, locale che anche grazie al lavoro di Simó si è guadagnato il riconoscimento come "Miglior cocktail bar americano" e "Miglior menu di cocktail al mondo" ai Tales of the Cocktail Spirited Awards. Il Naked And Famous trae spunto da due drink: il Last Word suggerito da Frank Fogarty nel 1916 e il più giovane Paper Plane di Sam Ross, già ideatore del cocktail Penicillin. Come lo definisce il suo creatore, il cocktail Naked And Famous è "il figlio bastardo dell'amore di un classico Last Word e Paper Plane, concepito sulle montagne di Oaxaca". E' un ottimo pre dinner, e barman Joaquín Simó consiglia di scegliere un Mezcal grande e aggressivo, suggerendo un Chichicapa piacevolmente complesso di Del Maguey.

NEW YORK SOUR

RICETTA

2 oz | 6 cl RYE WHISKY (o BOURBON)
3/4 oz | 2,25 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
1 oz | 3 cl SUCCO DI LIMONE FRESCO
alcune gocce di ALBUME D'UOVO
1/2 oz | 1,5 cl VINO ROSSO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Agitare e filtrare nel bicchiere raffreddato.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Naked And Famous è un drink relativamente giovane, nato nel 2011 per mano del bartender di origine ecuadoriana Joaquín Simó, presso il Death & Co di New York City, locale che anche grazie al lavoro di Simó si è guadagnato il riconoscimento come "Miglior cocktail bar americano" e "Miglior menu di cocktail al mondo" ai Tales of the Cocktail Spirited Awards. Il Naked And Famous trae spunto da due drink: il Last Word suggerito da Frank Fogarty nel 1916 e il più giovane Paper Plane di Sam Ross, già ideatore del cocktail Penicillin. Come lo definisce il suo creatore, il cocktail Naked And Famous è "il figlio bastardo dell'amore di un classico Last Word e Paper Plane, concepito sulle montagne di Oaxaca". E' un ottimo pre dinner, e barman Joaquín Simó consiglia di scegliere un Mezcal grande e aggressivo, suggerendo un Chichicapa piacevolmente complesso di Del Maguey.

OLD CUBAN

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl RUM INVECCHIATO
3/4 oz | 2,25 cl SUCCO DI LIME FRESCO
1 oz | 3 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
2 oz | 6 cl BRUT CHAMPAGNE O PROSECCO
2 Dashes ANGOSTURA BITTER
6/8 FOGLIE DI MENTA

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ad eccezione del vino. Agitare vigorosamente e filtrare nel bicchiere raffreddato. Versare il vino.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Old Cuban viene ideato nel 2004 dalla bartender Audrey Saunders presso il Pegu CLub di New York City. La barlady, già allieva di Dale DeGroff, è una istituzione vivente nella creazione dei modern classic Cocktail, rivisitazioni moderne di drink classici. Sono un esempio l'Old Cuban - nominato El Cubano in fase di creazione - e il Gin Gin Mule. Old Cuban è infatti una versione ispirata da classici come Mojito e Daiquiri, nella quale viene usato del rum invecchiato. La Saunders indica Bacardi 8 o Mount Gay come rum che si sposano molto bene con la sua ricetta. Una variante indicata nella ricetta ufficiale della IBA prevede la sostituzione dello Champagne con il nostrano Prosecco. Il drink è molto in voga nelle drink list dei migliori locali di numerose città, in primis New York City e Londra.

PALOMA

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl 100% AGAVE TEQUILA
1/4 oz | 0,5 cl SUCCO DI LIME FRESCO
3 1/4 oz | 10 cl POMPELMO ROSA
un pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Versare la tequila nel bicchiere e spremere il lime. Aggiungere ghiaccio e sale, chiudere con il pompelmo rosa. Mescolare delicatamente.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Paloma è un drink basato sul succo di agave, e come lecito attendersi ha origini messicane. L'ideatore del Paloma non è certo, anche se si è soliti attribuire la paternità del drink alle mani di Don Javier Delgado Corona, bartender de La Capilla, nella città di Tequila, già ideatore del Batanga e alla cui memoria viene festeggiato ogni 22 maggio l'International Paloma Day. Il Paloma è un cocktail molto diffuso in Messico, tanto da poter essere paragonato ai più noti Margarita e Daiquiri: secondo le previsioni il Paloma potrà raggiungere una grande diffusione in Italia e in Europa, maggiore rispetto agli USA dove vige la tendenza di americanizzare molti prodotti. Nella costruzione del drink si consiglia di mescolare il sale nel succo di lime prima di versarlo nel bicchiere. La scelta del Tequila dovrebbe ricadere sulle versioni meno aggressive: dalle commerciali Don Julio e Herradura sino a quelle più costose. Una interessante versione del cocktail Paloma prevede una guarnizione aggiuntiva di rosmarino, che dona un tocco aromatico.

PAPER PLANE

RICETTA

1 oz | 3 cl BOURBON WHISKEY
1 oz | 3 cl AMARO NONINO 1 oz | 3 cl APEROL
1 oz | 3 cl SUCCO DI LIMONE FRESCO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Agitare e filtrare nel bicchiere.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Paper Plane è un drink moderno, ideato nel 2007 dal barman Sam Ross (già creatore del Penicillin) in collaborazione con Sasha Petraske, sui banchi del Milk & Honey, noto cocktail bar londinese già vincitore di premi internazionali. Il drink è un omaggio al bartender Toby Maloney, collega di The Violet Hour di Chicago; si suppone che il nome sia un chiaro riferimento all'omonimo brano portato in vetta alla classifiche da M.I.A. nello stesso 2007: a questo proposito, sembra che lo stesso Sam Ross abbia dichiarato che durante la creazione del drink stesse ascoltando la canzone di M.I.A. La ricetta originale del cocktail Paper Plane, che viene considerato una variazione del Last Word, prevedeva l'uso del Campari, poi sostituito dall'Aperol. Alcuni barman preferiscono sostituire l'Amaro Nonino con altri amari italiani: questo perché nel resto del mondo l'amaro friulano non è sempre reperibile. Così non è raro trovare Paper Plane costruiti con i più diffusi Amaro Montenegro o Averna, ma anche ricette più azzardate, come quella con Disaronno.

PENICELLIN

RICETTA

2 oz | 6 cl BLENDED SCOTCH WHISKY
1/4 oz | 0,75 cl LAGAVULLIN 16Y
3/4 oz | 2,25 cl SUCCO DI LIMONE FRESCO
3/4 oz | 2,25 cl SCIROPPO DI MIELE
2-3 fette di ZENZERO

PROCEDIMENTO

Pestare lo zenzero nello shaker e aggiungere gli altri ingredienti nello shaker con ghiaccio. Aggiungere il ghiaccio, agitare e filtrare due volte nel bicchiere con ghiaccio. Aggiungere il single malt.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Penicillin è un drink moderno, costruito e servito per la prima volta nel 2005. Come altri cocktail del terzo millennio è stato inserito nella lista ufficiale dei cocktail IBA del 2020 nella sezione New Era Drink. Il Penicillin nasce per mano di Sam Ross presso il Milk & Honey di New York City, luogo nel quale è stato ideato dallo stesso Sam il Paper Plane, un altro cocktail IBA 2020. Questo drink deve il suo nome alle proprietà curative di zenzero e miele, inclusi nella ricetta: il riferimento al noto antibiotico è quindi da ricercarsi in tali proprietà. Una preparazione ideale del drink prevede la combinazione di zenzero e miele, combinati in uno sciroppo da prodursi con acqua che può essere realizzato il giorno precedente.

RUSSIAN SPRING PUNCH

RICETTA

3/4 oz | 2,5 cl VODKA
1/2 oz | 1,5 cl CREME DE CASSIS
3/4 oz | 2,5 cl SUCCO DI LIMONE SPREMUTO FRESCO
1/4 oz | 1 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker ed agitare, versare attraverso lo strainer nel bicchiere con ghiaccio e aggiungere un top di spumante. Guarnire con la fetta di limone e una mora.

STORIA E CURIOSITA'

Il Russian Spring Punch è stato elaborato dal barman londinese Dick Bradsell, al quale sono dovute le creazioni di altri celebri drink, tra i quali il Bramble. Bradsell elaborò il cocktail, secondo una intervista rilasciata nel 2003, ad un ricevimento nel quale la maggioranza delle persone presenti chiedeva e beveva Champagne. In tale occasione decise quindi di miscelare lo sparkling con Creme de Cassis, Vodka, limone e zucchero, per farlo bere ai presenti. Bradsell in seguito notò che la sua ricetta prese a diffondersi tra i locali di Londra, seguita da numerose rivisitazioni dei barman locali. Secondo Bradsell la ricetta originale rimane però la più equilibrata, perché la sostituzione di un solo ingrediente apporta modifiche sostanziali nel drink. Attualmente il vino più utilizzato per la creazione del Russian Spring Punch è il Prosecco, con il quale il resto degli ingredienti si sposano perfettamente.

SOUTH SIDE

RICETTA

2 oz | 6 cl LONDON DRY GIN
1 oz | 3 cl SUCCO DI LIMONE FRESCO
1/2 oz | 1,5 cl SCIROPPO DI ZUCCHERO
5/6 foglie di MENTA
alcune gocce di ALBUME D'UOVO (opzionale)

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Agitare e filtrare due volte nel bicchiere raffreddato. Se si usa l'albume d'uovo agitare vigorosamente.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Southside è un drink vintage, probabilmente risalente all'epoca proibizionista o a quella immediatamente precedente. Le origini del drink sono incerte: sembra però che fosse bevuto nella zona sud di Chicago, dalla quale potrebbe ereditare il nome. Il drink veniva presumibilmente bevuto dai gangster locali, dei quali il più famoso rappresentante fu Al Capone. Secondo un'altra ipotesi il Southside venne invece elaborato presso il Soutside Sportsmen's Club di New York City, dove veniva servito con soda nella versione Southside Fizz. Una terza ipotesi risiede nella stessa NYC, e narra del cocktail Southside creato e bevuto presso lo speakeasy Twenty One Club. Nella preparazione del drink è necessario inserire nello shaker anche le foglie di menta, per evitare che pezzetti di foglie entrino nel drink.

SPICY FIFTY

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl VODKA VANILLA
1/2 oz | 1,5 cl CORDIALE A FIORI DI SAMBUCO
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIME FRESCO
1/4 oz | 1 cl SCIROPPO AL MIELE MONIN
2 fette di PEPERONCINO ROSSO

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Agitare e filtrare due volte nel bicchiere raffreddato.
Guarnire con il peperoncino rosso.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Spicy Fifty è un drink creato dal barman Salvatore "Maestro" Calabrese nel 2005 presso il suo Fifty, bar all'interno di St. James Street, nel cuore di Londra. Nello stesso edificio il ristorante Rama proponeva un menù nel quale il peperoncino era molto usato, grazie alle ricette dello chef stellato Jean-George Vongerichten, il quale ha ispirato il Maestro, come affermato da Calabrese. Nella ricetta dello Spicy Fifty viene usata la vodka alla vaniglia prodotta da Stolichnaya, la stessa inclusa nella ricetta del MyZo, cocktail molto simile a quello di Calabrese. Il drink è incluso nella lista ufficiale IBA del 2020, venendo a colmare la lacuna dell'assenza di uno dei drink di colui che viene considerato come uno dei barman più influenti del pianeta.

SPRITZ

RICETTA

3 oz | 9 cl PROSECCO
2 oz | 6 cl APEROL splash Soda water

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel bicchiere colmo di ghiaccio, aggiungere uno splash di soda e guarnire con la fetta di arancia.

STORIA E CURIOSITA'

Il termine “spritz” significa “spruzzo” in lingua tedesca ma il celebre cocktail non venne creato in Germania, anche se esiste un legame, ovvio, con la lingua tedesca. Lo Spritz originario, denominato “Veneziano” nacque in Veneto nel periodo della dominazione austriaca, al tempo in cui i soldati austriaci usavano allungare i corposi vini bianchi veneti, per loro troppo forti, con uno spruzzo di acqua frizzante. Successivamente, nella medesima regione italiana, nei primi decenni del ‘900 venne introdotto l’utilizzo di Aperol. Negli anni ‘70 l’azienda Aperol utilizza lo Spritz Veneziano come testimonial dei propri prodotti, sino alla introduzione del drink nella lista ufficiale IBA. Verso la fine del primo decennio del ventunesimo secolo lo Spritz è diventato un fenomeno sociale, riscuotendo un vero e proprio successo internazionale. Merito di questo enorme successo è l’efficacia del marketing del Gruppo Campari, proprietario di Aperol. La ricetta nella lista IBA 2020 è adeguata all'attuale servizio del drink.

SUFFERING BASTARD

RICETTA

1 oz | 3 cl COGNAC o BRANDY
1 oz | 3 cl GIN
1/2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIME FRESCO
2 Dashes ANGOSTURA BITTERS
Top GINGER BEER

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ad eccezione del ginger beer. Agitare e versare nel bicchiere senza filtrare. Aggiungere il top di ginger beer, guarnire con la menta ed eventualmente con fetta d'arancia.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Suffering Bastard venne creato nel 1942 dal barman Joe Scialom presso il bar dell'Hotel Shepheard's de Il Cairo. Il barman fu un personaggio pittoresco: chimico con la passione della miscelazione, iniziò a lavorare al banco nel 1939 e sino al 1952, anno in cui l'edifico bruciò. In seguito mister Scialom continuò a lavorare nei bar di mezzo mondo grazie a Conrad Hilton, proprietario dell'omonima catena alberghiera. Il cocktail venne ideato come rimedio per i postumi post sbronza, soprattutto verso la clientela europea che frequentava il prestigioso bar. La ricetta attuale del Suffering Bastard suggerisce l'uso di Brandy oppure Cognac (quest'ultimo spesso preferito). La ricetta ufficiale IBA prevede anche l'opzionale guarnizione aggiuntiva della fetta d'arancia. Un omonimo drink venne elaborato dal celebre Trader Vic. e incluso nel ricettario Trader Vic's Pacific Island Cookbook. Si tratta di un tiki drink servito nella tipica Suffering Bastard Tiki Mug.

TIPPERARY

RICETTA

1 3/4 oz | 5 cl IRISH WHISKEY
3/4 oz | 2,5 cl SWEET RED VERMOUTH
1/2 oz | 1,5 cl CHARTREUSE VERDE
2 Dashes ANGOSTURA BITTERS

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio. Mescolare bene e filtrare nel bicchiere raffreddato. Guarnire con fetta d'arancia.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Tipperary nasce a Boston, dietro al banco del Drink e grazie alle sapienti mani di Ezra Star, il cui nome è stabile nelle nomination dei maggiori premi statunitensi di settore. La bartender Ezra Star nella sua ricetta utilizza il Glendalough Double Barrel Irish Whiskey, che dona maggiore complessità al profilo aromatico del drink. Il drink è una dichiarata variante del precedente Tipperary, presente già dal Recipes for Mixed Drinks di Hugo R. Ensslin del 1916, versione meno complessa dell'attuale. Tipperary è anche il nome di una contea meridionale dell'Irlanda, ma il drink è un omaggio a tutta l'Isola di Smeraldo: questo drink viene infatti tradizionalmente servito nel giorno di San Patrizio. Il drink acquistò una fama internazionale grazie a anche alla canzone "It’s a Long Road to Tipperary”, cantata dai soldati durante la prima guerra mondiale.

TOMMY'S MARGARITA

RICETTA

2 oz | 6 cl TEQUILA REPOSADO
1 oz | 3 cl SUCCO DI LIME FRESCO
1 oz | 3 CL SCIROPPO DI AGAVE (1/2 ACQUA 1/2 NETTARE

PROCEDIMENTO

versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ed agitare, versare attraverso lo strainer nel bicchiere. Guarnire con fetta di lime.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail è stato elaborato all'interno del Tommy's Restaurant di San Francisco, tempio del Tequila e locale che può vantare la più vasta collezione del celebre distillato messicano. Il creatore fu il barman Julio Barmejo, figlio dei proprietari , Tommy ed Elmy Barmejo, i quali fondarono il locale nel 1965 con l'intento di esportare la vera cucina tradizionale dello Yucatan. Julio creò il drink nel 1990, effettuando una semplice variazione al Margarita, sostituendo il Triple Sec con lo sciroppo di Agave. Inizialmente il cocktail veniva preparato con il blender, perché i clienti si aspettavano una consistenza più cremosa del drink. Da quel momento il Tommy's Margarita si diffuse rapidamente in tutta la California, varcando i confini nazionali per diventare un cocktail ufficiale IBA nel 2011. Julio nel 2003 è diventato ambasciatore del Tequila per gli USA e diffonde la sua enorme conoscenza del prodotto in tutto il mondo. La ricetta ha subito cambiamenti dalla lista IBA 2020

TRINIDAD SOUR

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl ANGOSTURA BITTERS
1 oz | 3 cl SCIROPPO DI ORZATA
3/4 oz | 2,25 cl SUCCO DI LIMONE FRESCO
1/2 oz | 1,5 cl RYE WHISKEY

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio. Mescolare bene e filtrare nel bicchiere.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Trinidad Sour nasce nel 2009 presso il Clover Club di Brooklyn, per mano del bartender Giuseppe González, barman di terza generazione e neuro biologo che non ha saputo resistere al fascino del bancone. Gonzalez, durante la creazione del drink, prese spunto da Valentino Bolognese, compianto barman abruzzese che vinse l'Angostura European Cocktail Competition nel 2008 con il suo Trinidad Especial. Le differenze tra i due drink sono note, soprattutto per l'uso del Rye Whiskey invece del Pisco nella ricetta di Giuseppe González. Il Trinidad Sour presenta una peculiarità molto rara tra i cocktail costruiti con Angostura Bitters, che riguarda le dosi: sono ben pochi i drink che mostrano una presenza così importante del famoso bitter venezuelano. Seguendo le tecniche di costruzione di molti dei cocktail sour in circolazione, alcune ricette personali del Trinidad Sour includono l'uso di albume d'uovo.

VE.N.TO.

RICETTA

1 1/2 oz | 4,5 cl GRAPPA MORBIDA BIANCA
3/4 oz | 2,25 cl SUCCO DI LIMONE FRESCO
1/2 oz | 1,5 cl MIELE MIX
1/2 oz | 1,5 cl CAMOMILLA
3/4 oz | 1 cl ALBUME D'UOVO (opzionale)

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Agitare vigorosamente e filtrare nel bicchiere con ghiaccio. Guarnire con scorza di limone e uva bianca.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail Ve.N.To. è un drink elaborato in Italia, grazie all'impegno di un team di lavoro che riunisce alcuni tra i più grandi professionisti italiani del settore. Giorgio Fadda, grande barman, ex presidente Aibes Italia e attuale presidente IBA, coordina un team composto da Leonardo Veronesi, bartender di Rivabar, e Samuele Ambrosi, responsabile della miscelazione di Grappa Revolution. Il drink è un omaggio a uno dei distillati più tipici dell'intero paese, la grappa. Erroneamente considerato un prodotto di secondo livello, a causa della vecchia definizione con la quale veniva classificata, la grappa guadagna anche grazie a questo drink il titolo di ingrediente molto interessante nella moderna miscelazione. Nella ricetta ufficiale IBA si specifica di usare camomilla o acqua, a seconda del gusto, nella creazione del miele mix.

YELLOW BIRD

RICETTA

1 oz | 3 cl RUM BIANCO
1/ 2 oz | 1,5 cl GALLIANO
1/ 2 oz | 1,5 cl TRIPLE SEC
1/ 2 oz | 1,5 cl SUCCO DI LIME

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, agitare e versare attraverso lo strainer nel bicchiere precedentemente raffreddato.

STORIA E CURIOSITA'

Il cocktail ha una origine incerta in quanto non è possibile risalire al nome dell'autore del drink caraibico. E' certo che Yellow Bird è un nome legato all'ambiente musicale, e questo fatto fa supporre che il cocktail stesso sia un omaggio ad un brano musicale. Secondo una prima ipotesi la canzone può essere "Yellow bird", portato al successo da Harry Belafonte nel 1957, brano rielaborato in inglese e ispirato alla canzone haitiana "Choucoune", scritta da Alan Bergman e Marylin Keith. La seconda ipotesi racconta invece che il nome del drink sia ispirato al brano "Yellow bird" del 1959 interpretato dai Mils Brothers, gruppo pop jazz statunitense fondato nel 1928 e tutt'ora in attività grazie agli eredi dei quattro fondatori afroamericani.